UNIVERSITEITSBIBLIOTHEEK GENT

000000392

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

H.N. 459
H.N. 459
Digitized by Google

DICTIONNAIRE
D'HISTOIRE NATURELLE.

TOME CINQUIEME.

Digitized by Google

Digitized by Google

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps céleſtes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature.

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Economie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

Par M. *VALMONT DE BOMARE*, *Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle; Honoraire de la Société Economique de Berne; Aſſocié de l'Académie Royale des Sciences, Belles Lettres & Arts de Rouen; Correſpondant de la Société Royale des Sciences de Montpellier; Aſſocié de l'Académie Royale des Belles Lettres de Caen; Membre de la Société Littéraire de Clermont-Ferrand.*

TOME CINQUIEME.

A PARIS,

Chez { DIDOT, le Jeune, Quai des Auguſtins.
MUSIER, Fils, Quai des Auguſtins.
DE HANSY, Pont-au-Change.
PANCKOUCKE, rue & près de la Comédie Françoiſe.

M. DCC. LXIV.
Avec Approbation, & Privilege du Roi.

Digitized by Google

Digitized by Google

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
D'HISTOIRE NATURELLE.

RIC

RICHE. M. Briſſon donne ce nom à un petit animal du genre du Liévre. Il differe, dit-il, de notre Lapin par ſa couleur. Tout ſon corps eſt couvert de poils d'un très joli gris. *Voyez* les mots LIÉVRE & LAPIN.

On prétend que le véritable Riche ſe trouve en Suéde & en Pologne ſous le nom de *Richs*, & que cet animal eſt une eſpece de Loup-Cervier dont la fourrure eſt très fine. *Voyez* LOUP-CERVIER.

RICIN, *Ricinus*. On donne ce nom à pluſieurs ſortes d'*Amandes*, ou *Noix*, ou *Féves purgatives*, que l'on apporte, ſoit des Indes, ſoit de l'Amérique; ſavoir, 1°. le *Ricin ordinaire*; 2°. la *Féve purgative* des Indes occidentales, qui eſt le *Pignon de Barbarie*, ou la *Féve du Médecinier*, ou la *Noix des Barbades*; 3°. l'*Aveline purgative du nouveau monde*, & qui eſt la *Noix du Médicinier d'Eſpagne*, ou le *Ben grand*; 4°. la Noix du *Ricin Indien*, qui eſt le *Pignon d'Inde*, ou le *Grain de Tilli*, ou *Grain des Moluques*. Nous allons donner la deſcription de ces différentes Noix purgatives & des Plantes qui les portent.

1°. La GRAINE DE RICIN ORDINAIRE, *Ricini vulgaris nucleus*. Le fruit eſt triangulaire, à trois loges, un peu hériſſé, & il contient trois graines; chaque graine eſt oblongue, de la figure d'un œuf, convexe d'un

Digitized by Google

côté, applatie de l'autre, avec un petit ombilic placé au ſommet: elle cache ſous une coquille mince, fragile, liſſe, couverte de raies tachetées de blanc & de noir, une ſubſtance medullaire, ſemblable à une amande, blanche, partagée en deux, graſſe, douceâtre, âcre, & qui excite des nauſées. La plante qui porte ce fruit eſt le *Ricinus vulgaris*, eſpece de *Palma Chriſti*: elle eſt commune dans l'Egypte & dans les deux Indes: elle a la figure d'un petit arbre: ſa tige s'éleve communément à la hauteur de ſix ou ſept pieds, & même davantage; elle eſt groſſe, ligneuſe, creuſe en dedans comme le roſeau, rameuſe en haut, & de couleur obſcure, couverte d'une eſpece de poudre blanche ſemblable à de la farine. Ses feuilles ſont pareilles à celles du Figuier, mais plus grandes, découpées à leur circonférence, & dentelées, liſſes, tendres, molles, d'un verd foncé, garnies de nervures, & portées par de longues queues. Les fleurs ſont en grappes, élevées ſur une tige particuliere à l'extrémité des branches, arrangées ſur un long épi: elles ſont ſtériles; car les embryons des fruits naiſſent avec elles; ils ſont arrondis, verts, & portent à leur ſommet des crêtes rouges; ils ſe changent en des fruits dont les pedicules ſont d'un pouce de longueur: ces fruits ſont noirâtres, garnis d'épines molles, de la groſſeur d'une aveline: le reſte du fruit eſt ainſi que nous l'avons dit ci-deſſus. Quand le fruit de ce *Ricin* eſt bien mûr, il s'y fait des crévaſſes par où les ſemences ſortent avec impétuoſité: ſa racine eſt longue, groſſe, dure, blanche & fibreuſe: on cultive cette plante dans quelques jardins, tant à cauſe de ſa beauté, que parcequ'on croit qu'elle chaſſe les Taupes. Lemeri dit qu'elle croît à différentes hauteurs & groſſeurs, ſuivant les lieux où elle naît; car on voit, dit-il, des Ricins en Eſpagne, qui ont la groſſeur d'un homme, & d'autres en Candie, qui égalent en hauteur les grands arbres, en ſorte qu'il faut des échelles pour y monter.

Les fruits du *Ricinier ordinaire* ſont remplis de beaucoup d'huile douce, temperée; mais outre cela ils contiennent une certaine portion d'huile très âcre, & ſi cauſtique qu'elle brûle la gorge: c'eſt de cette huile que dépend leur vertu purgative. Dioſcorides dit que ſi l'on

Digitized by Google

avale le nombre de trente graines de ce *Pignon-d'Inde* pilées & dont on aura ôté l'écorce, elles purgeront par les selles la bile, la pituite, & la sérosité, & qu'elles exciteront le vomissement. Mais il faut que cet Auteur se soit trompé; car trois grains seuls suffisent pour causer une purgation si désagréable & si laborieuse, qu'elle semble bouleverser tout l'estomac : ajoutez à cela les épreintes sanguinolentes des selles. Les habitans du Bresil, qui sont beaucoup plus difficiles à émouvoir que ceux de notre climat, disent qu'il y a du danger d'en donner plus de sept grains en substance. Heureusement que ce purgatif dangereux est rarement en usage : on sait qu'il cause au moins l'inflammation de l'œsophage & de l'orifice de l'estomac : enfin le savant Bolfincius voyant que des Indiens mêmes étoient morts en usant de ce purgatif, conseille aux Médecins sensés de ne point conseiller l'usage de ces graines.

Les Anciens tiroient une huile des graines de Ricin, soit par décoction, soit par expression; & ils l'appelloient *Huile de Cicin*, ou *Huile de Kerva*, ou *Huile de Figuier infernal* : elle a une odeur puante, mais elle est bonne à brûler & utile dans quelques onguens. Pison dit que les Brésilois en font tous les jours usage contre les maladies froides : elle resout les tumeurs, & dissipe les coliques & les vents, si l'on en frotte le bas-ventre : appliquée sur le nombril, elle fait mourir les vers des enfans; elle guérit aussi la gratelle & les autres vices de la peau.

2°. Le Pignon de Barbarie, *Cureas & Faba purgatrix Indiæ occiduæ*. Cette seconde Noix purgative est l'amande du grand Ricin d'Amérique, ou plutôt du *Ricinoïde*, qui s'appelle aussi *Médicinier* & *Pignon de Barbarie*, ou le *grand Haricot du Pérou*. C'est une graine oblongue, ovoïde, de la grosseur d'une petite féve, convexe d'un côté & applatie de l'autre, cachant sous une peau déliée un noyau blanc, oléagineux, d'un goût douceâtre, âcre, & qui cause des nausées. Les Anglois nomment cette féve purgative *Noix des Barbades* : elle naît d'une plante qui s'appelle *Ricinoïdes Americana Gossypii folio*, & qui croît en Amérique entre Carthage & *Nombre de Dios* : elle croît aussi dans

Digitized by Google

la Guyane à la hauteur d'un arbriſſeau : c'eſt le Mundiguacu de Marcgrave. Cet arbriſſeau eſt touffu ; ſon bois eſt mou, plein de moëlle, caſſant, & rempli d'un ſuc laiteux & âcre : il eſt fort branchu & garni d'un nombre de feuilles ſemblables à celles du Citronnier, liſſes, luiſantes, & d'un verd foncé : vers l'extrémité des branches, il s'éleve des tiges inégales, longues de quatre pouces, qui portent un grand nombre de fleurs diſpoſées comme en paraſol, mais petites, d'un verd blanchâtre, compoſées de cinq petales en roſe, roulés en dehors. Ces fleurs ſont ſtériles ; car les embryons des fruits naiſſent entr'elles, & ils ſe changent en des fruits de la groſſeur & de la figure d'une noix encore verte, longs de plus d'un pouce, pointus aux deux bouts, attachés trois ou quatre enſemble, d'un verd foncé lorſqu'ils ſont tendres, & enſuite noirs, ſans épines, & qui contiennent dans trois loges trois graines dont nous avons parlé. Cet arbriſſeau prend aiſément de bouture : on l'emploie quelquefois à la Guyane pour faire des haies vives, pour entourer les parcs à vivres ou à beſtiaux, & pour d'autres eſpeces de clôture à-peu-près comme on ſe ſert du ſureau en France.

La graine de *Ricinoïde* purge encore plus violemment que le Ricin ordinaire : elle eſt très dangereuſe, quelque correctif qu'on lui aſſocie. Les Breſiliens & d'autres Peuples de l'Amérique tirent de cette racine une huile dont on ſe ſert pour les lampes, & propre à guérir les maladies qui viennent des humeurs froides, & toutes ſortes d'hydropiſie, ſoit en frottant le ventre ou en en avalant quelques gouttes dans du vin blanc : elle eſt nervale ; elle amollit le ventre, tue les vers, & convient auſſi pour tous les vices de la peau & pour les maladies des articles.

3°. Le FRUIT DU MEDICINIER D'ESPAGNE, *Avellana purgatrix novi orbis*. Sa graine eſt de la groſſeur d'une aveline preſque triangulaire, couverte d'une coque mince, pâle & brune : ſa ſubſtance médullaire eſt ferme, blanche, douceâtre, & d'un goût ſemblable à celui de l'aveline : elle naît d'une plante qui s'appelle *Ricinoïdes arbor Americana folio multifido* : ſon tronc eſt environ de la groſſeur du bras, & haut tout au plus de trois ou quatre

quatre pieds : il eſt tendre, couvert d'une écorce cendrée, veinée, & en forme de réſeau ; marqué de taches aux endroits d'où les feuilles ſont tombées : les extrémités des branches ſont garnies de dix à douze feuilles qui ſe répandent de tous côtés, attachées à de longues queues, découpées en lanieres pointues, qui ſont encore découpées elles-mêmes, grandes d'un pied, liſſes, d'un verd blanchâtre en deſſous, & d'un verd plus foncé en deſſus : vers l'origine des queues naiſſent d'autres petites feuilles découpées fort menu, qui rendent l'extrémité des rameaux comme hériſſée, d'où s'éleve une longue tige rouge, qui porte un beau bouquet de fleurs en paraſol. Cette tige ſe partage en beaucoup d'autres rameaux branchus, ayant chacun une fleur de la même couleur. Parmi ces fleurs il y en a de ſtériles & de fertiles : celles-ci ſont plus grandes que les autres, mais moins nombreuſes ; elles ſont en roſe, ſoutenues ſur un petit calice échancré en cinq parties : celles qui ſont ſtériles contiennent dans leur milieu des étamines garnies de leurs ſommets de couleur d'or : l'embryon de celles qui ſont fertiles eſt ovalaire, à trois angles, verd, couronné de ſtyles dont les ſtygmates ſont jaunes & en croiſſant, lequel ſe change enſuite en un fruit en forme de poire, gros comme le pouce, jaunâtre, à trois capſules qui contiennent chacune une amande dont nous avons parlé.

Il faut éviter ſoigneuſement de prendre intérieurement cette amande ; car elle purge ſi violemment qu'elle peut cauſer la mort. Lorſqu'on taille le tronc de cette plante, ou qu'on en arrache les feuilles, il en ſort une aſſez grande quantité de ſuc limpide, jaunâtre, & un peu viſqueux : on cultive cette plante ſur-tout dans les jardins : on l'a apportée de la Terre ferme de l'Amérique dans les Iſles.

4°. La GRAINE DU RICIN INDIEN, *Pinei nuclei Moluccani, ſive purgatorii.* C'eſt ce que nous nommons vulgairement *Pignon-d'Inde*, ou *grain de Tilli*, ou *des Moluques* : ce ſont des graines qui reſſemblent beaucoup à celles de la premiere eſpece de *Ricin*, convexes d'un côté, & un peu applaties de l'autre, marquées de quatre angles : leur écorce eſt griſâtre & tiquetée de brun ; l'amande eſt ſolide, blanchâtre, d'un goût gras, mais âcre, brulant, & qui cauſe des nauſées : la plante s'appelle

Digitized by Google

Pinus Indica nucleo purgante. Cet arbriſſeau porte des tiges ſimples qui naiſſent ſans rameaux latéraux : les fleurs ſont ramaſſées en long épi au ſommet de ces tiges : il ſort de la tige quelques feuilles longues, ovalaires, pointues, liſſes, finement dentelées, portées par des queues longues d'un pouce, tendres & molles, avec une côte, & des nervures ſaillantes en dehors : vers l'origine de chaque épi il ſort tous les ans deux rameaux de même hauteur que la tige. Les fleurs inférieures ſont les femelles, & celles qui ſe trouvent à la partie ſupérieure ſont les mâles : c'eſt dans les femelles que ſe forme un embryon, lequel ſe change en une capſule ronde, à trois ſillons, & à trois loges, contenant chacune une graine dont nous avons parlé : on cultive cette plante dans le Malabar & dans quelques pays des Indes orientales.

Le bois & les graines de cette plante ſont d'uſage en Médecine : le bois qui s'appelle *Panava* ou *Pavana*, eſt ſpongieux, léger, non compacte, pâle, couvert d'une écorce mince, cendrée, d'un goût âcre, mordant & cauſtique, d'une odeur qui cauſe des nauſées : lorſqu'il eſt récent & encore verd, il purge les humeurs ſéreuſes par le vomiſſement & par les ſelles, mais d'une maniere qui ſupaſſe la coloquinte même, laiſſant dans la trachée artere & dans l'anus une inflammation à cauſe de ſa grande acreté : lorſqu'il eſt ſec il purge moins violemment ; la doſe en eſt depuis 24 à 36 grains. On en peut dire autant des graines dont la plus grande vertu paroît conſiſter en deux petites feuilles, qui germent les premieres, & qui ſont cachées dans le milieu de la ſubſtance de ces graines : on donne depuis trois grains juſqu'à cinq grains peſant d'amande de Pignon-d'Inde ; chaque grain procure au moins une ſelle, ſi on boit par-deſſus de l'eau chaude ou un bouillon ; mais le ventre eſt reſſerré dans l'inſtant, ſi l'on boit un grand verre d'eau froide, ou ſi l'on trempe, ou ſi l'on lave les pieds ou les mains dans de l'eau froide : on donne auſſi l'huile de de ces graines, tirée par expreſſion, juſqu'à un grain peſant ; car elle purge plus violemment que l'huile que l'on exprime du Ricin ordinaire. C'eſt avec cette même huile que les Indiens préparent la pomme royale pur-

Digitized by Google

gative, dont la seule odeur purge ceux qui sont délicats: on fait macérer une Orange ou un Citron dans l'huile de Tilli pendant un mois, on la retire ensuite: si on la frotte fortement dans les mains jusqu'à ce qu'elle s'échauffe, qu'on l'approche des narines, & que l'on en tire fortement l'odeur, le ventre s'en ressentira bientôt après, comme si l'on avoit pris une potion purgative.

Au reste, nous ne pouvons trop répéter, d'après notre propre expérience, que les graines du *Pignon-d'Inde*, prises intérieurement, ne conviennent guères que dans l'apoplexie; car elles causent l'inflammation de la gorge, du palais, de l'estomac, & souvent de l'anus, à cause de leur très grande acrimonie. Les Indiens les font cuire dans de l'urine ou du vinaigre: on prétend ici en corriger l'âcreté avec de la reglisse, des amandes douces, le suc de limon, des bouillons gras, ou en les torrefiant sous les cendres.

RICINOIDE: *Voyez* à l'article RICIN.

RILLOURS: *Voyez* au mot OUANDERONS.

RIS ou RYZ, *Oryza*: plante que l'on cultive dans les pays chauds aux lieux humides & marécageux. Sa racine est comme celle du froment, elle pousse des tiges ou tuyaux à la hauteur de trois ou quatre pieds, cannelés, plus gros & plus fermes que ceux du blé ou de l'orge, noués d'espace en espace; ses feuilles sont longues, arondinacées, charnues, assez semblables à celles du poireau; ses fleurs naissent en ses sommités, de couleur purpurine & forment des panicules, comme celles du millet ou du panis: à ces fleurs passées succedent des semences oblongues, blanches, demi transparentes, dures, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée, anguleuse, velue & armée d'une arrête, le tout disposé alternativement le long des rameaux.

On se sert de la graine du riz, principalement en aliment, & quelquefois en Médecine: on nous l'apporte seche des Indes Orientales, du Piedmont, d'Espagne, & de la Caroline. On doit choisir celui qui n'a pas l'odeur de poudre: celui du Piedmont est moins blanc que celui de la Caroline, mais il est de meilleur goût & plus nourrissant.

Cette graine eſt une des principales nourritures dans tout le Levant, d'où il a été apporté premierement en Grece & en Italie ; il aime tant l'humidité qu'il croît dans l'eau même. Dans l'Iſle de Ceylan, après avoir foui ou labouré la terre, on y pratique des réſervoirs pour l'arroſer, & ces inondations perpétuelles amolliſſent tellement le terrein qui eſt déja très gras, que les Moiſſonneurs s'y mettent à l'eau juſqu'au genou. Porta dit qu'on en ſeme une grande quantité dans les plaines humides du territoire de Salerne, où les habitans l'arroſent au moyen des canaux & des rigoles qu'ils tirent des rivieres au beſoin, autrement le ris n'y viendroit point, ou ne rapporteroit point de graines : de ſorte, diſent les *Continuateurs de la Mat. Médic.* qu'il eſt ſurprenant qu'un grain ſi ſec demande un terrein ſi humide, & qu'une terre marécageuſe produiſe un blé d'un goût exquis & d'une nourriture auſſi ſaine que ſeche. Il ne mûrit qu'à force de ſoleil, & la récolte ne s'en fait que vers l'équinoxe d'automne. C'eſt-là, ſans doute, pourquoi il ne ſauroit venir dans les pays du Nord, quoique plus humides, mais parcequ'il y fait trop froid. On pourroit faire de fort bon pain avec la farine de ris, & même il tient lieu de pain dans les Indes, étant préparé de diverſes manieres ; non-ſeulement les Indiens en prépatent des gâteaux & de la bouillie, mais ils en tirent encore une liqueur vineuſe qu'ils appellent *Arak* ou *Aracle*, & qu'ils chargent de ſucre & de divers aromates : cette boiſſon les enivre plus promptement que ne pourroit faire le vin le plus fort ; enfin une légere décoction de ris dans l'eau, fait parmi eux la baſe ou le véhicule le plus uſité pour la plupart des médicamens.

On lit encore dans la Matiere Médicale, que les anciens comptoient le ris parmi les alimens de légere ſubſtance & difficiles à digérer : cependant c'eſt une opinion ſi répandue dans le public que le ris engraiſſe, que les femmes maigres à la Cour & à la Ville en uſent fréquemment, le prenant ſur-tout avec du lait & beaucoup de ſucre ; d'ailleurs nous avons l'exemple de pluſieurs Nations qui en font leur nourriture ordinaire depuis quantité de

Digitized by Google

ſiecles : on convient ſeulement que le ris reſſere un peu, & que dans certaines circonſtances, il peſe un peu ſur l'eſtomac.

On fait uſage en France du ris, en le faiſant cuire dans le bouillon, qu'il blanchit ſans lui donner de mauvais goût : on en fait de la panade, de la bouillie, une eſpece de crême. Quoique ce ſoit un bon aliment pour toutes ſortes de perſonnes, il convient ſinguliérement aux perſonnes épuiſées par des hémorrhagies, &c. aux femmes qui ont ſouffert des pertes exceſſives, aux pulmoniques & aux étiques : il adoucit l'âcreté du ſang, modere le cours de ventre ; on fait une eau de ris, ou décoction, qui eſt pectorale & aſtringente.

RIVIERE : *voyez* au mot FONTAINE.

ROBRE ou ROUVRE : *voyez* CHÊNE.

ROC. Des Naturaliſtes donnent le nom de *Roc vif*, tantôt aux maſſes de quarz, & tantôt à celles de Granite. *Voyez ces mots.*

ROCHER : eſt un amas de pierres, élevé ou ſur le bord de la mer, ou dans une plaine, ou même dans des vallées, dans des forêts, &c. L'on fait mention du rocher de S. Michel ; c'eſt en quelque ſorte un bloc énorme de granite : la fameuſe pierre Nantoiſe ſur laquelle les enfans danſent à Nantes, eſt auſſi une eſpece de granite. Les roches de la forêt de Fontainebleau ſont de grès. *Voy.* le mot ROCHES.

Au lieu nommé la Roquette à une lieue de Caſtres en Languedoc, on voit le fameux roc ou rocher qui tremble. Cette ſingularité attire l'attention des voyageurs ; voici en quoi conſiſte cette merveille ſi frapante. Le rocher tremblant eſt d'une forme ovoïde, il eſt ſitué près du faîte & ſur le penchant d'une montagne, il eſt placé ſur le bord d'un rocher beaucoup plus gros, qui eſt incliné d'environ ſix pouces. La plus grande circonférence du rocher tremblant, eſt de vingt-ſix pieds : on l'eſtime du poids de plus de ſix cens quintaux ; il porte ſur le petit bout, & n'a preſque d'autre point d'appui qu'une ligne qui va du levant au couchant. Ce rocher ſe meut viſiblement, lorſqu'une certaine force, telle que celle d'un homme, lui eſt appliquée du midi au nord ; enſuite on peut conſerver au rocher ſes balancemens &

ſes vibrations par une action très légere : mais ce qui eſt ſingulier, c'eſt qu'il ne tremble pas plus ſenſiblement quand on y ajoute un plus grand nombre de forces ; ſes balancemens vont toujours du ſeptentrion au midi. M. Marcorelle de l'Académie de Toulouſe, aſſigne la cauſe de ce tremblement aux parties élaſtiques du rocher détendues par le mouvement.

ROCHER ou MUREX, ſont deux termes ſynonymes de la Conchyliologie, dont on ſe ſert pour exprimer une famille entiere de coquilles univalves : il y en a à qui l'on a donné des noms particuliers : dénomination qu'ils doivent à leur figure : tels ſont, par exemple, le *Hériſſon*, le *Scorpion*, le *bois veiné*, l'*Araignée*, la *Muſique*, le *Caſque*, &c. *Voyez* le mot MUREX.

ROCHES. Les Lithologiſtes expriment par ce nom des pierres rarement ſimples, qui le plus communément ſont formées par l'aſſemblage de deux, de trois pierres ou même davantage, leſquelles ſont de différentes duretés, de diverſes couleurs & propriétés ; ces pierres n'ont d'autre différence entr'elles, que celle qu'y met la nature des parties qui y dominent. Elles ont en général l'extérieur & l'intérieur tout diſſemblable ; les unes ſont écailleuſes, d'autres grainelées, elles ne paroiſſent jamais unies & liſſes : elles ſont communément opaques, font quelquefois feu avec le briquet, &c. tantôt on les trouve par couches ou filons, ſouvent en roches entieres dans les montagnes, comme on le peut voir en Dalécarlie & en Allemagne près de Freyberg. Ces pierres ne ſont iſolées qu'accidentellement : on ne trouve dans leur intérieur aucun veſtige de pétrification, ni de matieres étrangeres au regne minéral, pas même à la claſſe des pierres : c'eſt ce qui a déterminé quelques Naturaliſtes à regarder ce genre de pierres, comme primitives & de toute antiquité.

La plupart des pierres compriſes dans ce genre, ſont déſignées dans les auteurs ſous les noms de *Porphyre* & de *Granite* ; quelques uns y rangent auſſi le *Jaſpe* que nous ſoupçonnons maintenant être, ainſi que le caillou d'Egypte, un *Silex* : voyez *ce mot* & celui de *Jaſpe*. On voit, par ce qui vient d'être dit, que les roches varient de propriétés, ſuivant l'eſpece de pierre qui entre dans leur compoſition.

Digitized by Google

Indépendamment des roches que nous venons de citer en exemple, on distingue des pierres de roches grossieres, qui sont opaques & sablonneuses, quelquefois verdâtres ou remplies de mica : on les définit par la matiere qui y domine, ce qui fait dire *Roche micacée ;* s'il y a du Spath, on dira *Roche spatheuse ;* si c'est du quartz, *Roche quartzeuse ;* si c'est du sable, *Roche sablonneuse*, &c. Il nous est impossible de détailler ici le nombre des variétés de pierres de roche, d'après ce que nous en avons vu en litholisant sur toutes les montagnes qui bordent le Rhin, depuis le mont S. Gothard, jusqu'à Cologne, ainsi que sur le mont Jura, les Alpes, les Pyrenées, &c. Elles changent accidentellement dans une montagne : (*voyez* notre *Minéralogie*, *genre* 31. *p.* 265. *vol.* 1.) Tout ce que nous pouvons dire ici, c'est que les roches sont les parties constituantes des montagnes en chaines, qu'il y en a de simples & de composées ; les Mineurs disent aussi qu'il y en a de sauvages, c'est-à-dire, dont l'ordre des couches ou des matieres qui les composent, est totalement dérangé : *voyez* FILONS, & l'observation qui est à la fin de l'article suivant.

ROCHE DE CORNE, *Corneus* : les Naturalistes Allemands donnent ce nom à une pierre dure, réfractaire, ressemblante un peu à l'ongle des quadrupedes, & qui se trouve dans les montagnes en filons presque perpendiculaires. Les Naturalistes François n'ont pas encore une connoissance bien certaine de la nature & de l'origine de cette sorte de pierre ; celle que M. Bernard de Jussieu a reçue de Suede sous le nom de *Corneus fissilis durior Wallerii*, ressemble parfaitement à de la *lave*. On distingue trois sortes de Roches de corne. 1°. celle à *écorce molle* : M. Wallerius dit qu'elle est couverte comme d'une espece d'enveloppe courbée, qui ressemble à du cuir brun : elle est aussi peu compacte que la pierre ollaire tendre. La deuxieme est à *écorce dure*, elle est noire & ressemble au sabot d'un cheval, elle s'endurcit au feu : tantôt elle est luisante, & tantôt grainelée. La troisieme est *feuilletée*, sa couleur est ou noirâtre ou rougeâtre ; ses feuillets sont posés perpendiculairement sur leur tranchant : il y en a de tendre qui peut servir à tracer des lignes, & d'autre assez solide

Digitized by Google

pour être employée à couvrir des maisons : elles jaunissent beaucoup dans le feu. Quant à la *Pierre de corne*, strictement dite, *voyez* CORNE, (PIERRE DE)

Ayant examiné de nouveau toutes les pierres que l'on appelle *Roches* & *Rocher de corne*, lesquelles composent pour la plus grande partie les montagnes des Pyrenées, la chaine d'Alais en Languedoc, &c. nous avons reconnu que les premieres sont des especes de quartz en masses énormes, sans mêlange, & de figure indéterminée, qui paroissent n'avoir point eu part aux révolutions terrestres, par conséquent formées de toute antiquité; tandis que les Roches de corne feuilletées qui forment des especes de filons qui peuvent se diviser en lames, & qui servent d'encroutement aux pierres précédentes, doivent être regardées comme de nouvelles pierres formées successivement dans les interstices des masses précédentes : interstices produits lors d'une très grande catastrophe. Ainsi, si la division ou écartement de ces roches a été perpendiculaire ou oblique, la Roche de corne feuilletée doit s'y trouver dans cette position, & c'est, en effet, ce qu'on observe. Les Roches spatheuses, le Granite, le Porphyre, la Roche sablonneuse, la Roche micacée & généralement toutes les pierres de Roches composées, doivent être regardées comme de nouvelle création, c'est-à dire, qu'elles appartiennent à la nouvelle terre. *Voyez* TERRE.

ROCOURT ou ROCOU : *voyez* ROUCOU.

ROGNON, *minera nidulans* : les Mineurs donnent ce nom à de la mine dont le filon est, sinon interrompu, au moins par morceaux plus ou moins gros, & qui ont à-peu-près la forme d'un rein, c'est-à-dire, que ce sont des masses métalliques & détachées, qui se trouvent répandues dans le filon d'une mine : ils se rencontrent souvent au milieu d'autres matieres stériles : *voyez* les mots MINES, MÉTAUX ET FILONS.

ROI, nom donné à un Papillon qui se trouve dans les jardins : ses ailes sont fauves, tiquetées de noir, communément ornées, en dessus & en dessous, de vingt-deux taches argentées. C'est la beauté de ses ailes qui lui a fait donner ce nom.

ROI, ou plutôt REINE DES ABEILLES, est la

Digitized by Google

femelle pondeuſe de cette ſorte de mouches : *voyez* ABEILLE.

ROI DES CAILLES, eſpece de Râle noir ou de Râle de genêt, que l'on dit être le conducteur des Cailles dans le temps de leur émigration : *voyez les mots* CAILLE & RALE.

ROI DE GUINÉE, *Rex Guinenſis*, oiſeau huppé d'un très beau plumage, & plus petit qu'une poule : il ſe trouve dans l'Afrique méridionale, vers le Royaume de Congo, ſur les confins du Cap de Bonne-Eſpérance.

ROI DES MULETS : *voyez* MULET POISSON, & SURMULET.

ROI DES MANUCODIATS ou DES OISEAUX DE PARADIS : *voyez au mot* OISEAU DE PARADIS.

ROI DES POISSONS. Sous ce nom, M. Gronovius a décrit un poiſſon du genre des Carpes : il en eſt mention dans les *Actes d'Upſal*.

ROI DES SERPENS. Séba donne ce nom au Serpent de l'Iſle de Java, appellé *Lamanda* : voyez *ce mot*.

ROITELET, eſt le nom que les Ornithologiſtes donnent à un genre d'oiſeaux fort connus en Europe, & dont le corps eſt court & gros : nous en citerons trois eſpeces principales ; ſavoir, le *Roitelet ordinaire*, celui qui eſt *huppé*, & le *Roitelet non huppé*.

1°. LE ROITELET ORDINAIRE, ou le PASSEREAU TROGLODYTE, *Paſſer dictus Troglodytes*. Cet oiſeau peſe environ trois gros : ſa longueur totale eſt de quatre pouces & demi, & ſon envergeure de ſix & demi : il a la tête, le col & le dos d'un bai brun, le croupion & la queue plus bai ; le dos, les ailes & la queue bigarrées par des lignes noires tranſverſales ; la gorge d'un jaune pâle ; le milieu de la poitrine blanchâtre, tachetée de noir par les côtés ; le bas-ventre d'un brun roux ; le bout des ailes & de la queue pointillé de blanc ; le bec long d'un demi pouce, menu, jaunâtre en deſſous & brun en deſſus ; l'iris couleur de noiſette ; le doigt & l'ongle de derriere fort longs.

Cette eſpece de Roitelet rampe à travers les haies & les trous des foſſés & des murailles : il fait de courtes volées, & vole bas : il a coutume de bâtir ſon nid le long des murs, au derriere des maiſons ou des étables

Digitized by Google

couvertes de paille, mais le plus souvent dans les bois & dans les haies ; il le construit de mousse en dehors, de plumes & de crin en dedans, lui donnant la forme d'un œuf dressé sur un de ses bouts, avec une petite porte vers le milieu, par laquelle il entre & sort : sa ponte est de neuf à dix œufs, & même plus.

Ce petit oiseau aime à se tenir seul, & même s'il trouve un de ses semblables, principalement s'il est mâle, ils se battront l'un & l'autre, jusqu'à ce que l'un d'eux s'enfuie comme étant vaincu : il est toujours gai, alerte & vif : il porte sa queue troussée comme un Coq : il se nourrit ordinairement de vers, d'araignées : il fréquente les buissons & les pertuis : il ne se prend qu'avec beaucoup de peine : il n'est jamais mélancolique, mais toujours prêt à chanter ; aussi l'entend-on soir & matin de bien loin, sur-tout en hiver. Apprivoisé, il chante agréablement, d'une voix même plus haute & plus sonore que ne semble comporter un si petit corps : son ramage le plus agréable est au mois de Mai, c'est la saison de ses amours. Ses petits sont fort difficiles à élever pour les nourrir en cage.

Nous avons été témoins que dans certaines Provinces de France, les gens de campagne se font un scrupule non seulement de tuer cet oiseau, mais même de toucher à son nid ; ailleurs on le regarde comme un spécifique contre la pierre des reins ou de la vessie, si on en mange la chair toute crue, ou si on le brûle & qu'on en prenne les cendres dans du vin blanc : de quelque façon qu'on le mange, il pousse puissamment les urines.

2°. Le ROITELET HUPPÉ, *Regulus cristatus*, c'est le plus petit des oiseaux qui se voient en Europe ; on l'appelle *Sourcicle* en quelques endroits, les Italiens le nomment *Fior-rancio* (Fleur de souci) : il a sur la tête une très belle ou brillante tache, ou huppe d'un jaune doré, mêlangée de couleur de saffran : delà il s'est acquis chez les Anciens, les titres pompeux de *Regulus* & de *Tyrannus*. Il peut, quand il veut, cacher entiérement cette espece de huppe & la rendre invisible, en ridant son front & en resserrant les côtés de la tache : elle est oblongue & directement étendue à travers le milieu de la tête, depuis

le bec jusqu'au col ; elle est entourée d'une ligne noire : les côtés du col sont verdâtres, réluisans & jaunâtres ; les yeux entourés de blanc ; le col & le dos d'un verd sombre, tirant sur le jaune : la poitrine est d'un blanc sale, le plumage des ailes de couleur tannée, terminé en dedans par des taches jaunes, & blanches en dehors : le bec est délié, noir, droit & court ; l'iris couleur de noisetier ; les pattes & les griffes jaunâtres. Sa femelle pond six ou sept œufs, du volume d'un très gros pois. Ils font leurs nids dans des Ifs ou des Sapins, & ils le composent de mousse verte, mêlangée de toiles d'araignées, ce qui les fortifie beaucoup. Ce nid est de la grosseur d'une grosse balle. Le Roitelet huppé se nourrit de petits insectes, il se glisse aussi dans les broussailles ou les buissons.

3°. Le ROITELET NON HUPPÉ, *Regulus non cristatus*, il est plus petit que le Roitelet ordinaire ; mais plus grand que le précédent. Le plumage supérieur du mâle est d'un verd sombre, celui de la femelle est plus brun : le menton & les côtés de la tête sous les yeux sont jaunâtres ; il y a une tache de la même couleur des deux côtés de la poitrine, près de la naissance de l'aile : le plumage inférieur est blanchâtre ; le bec brunâtre & fort délié ; les jambes & les pieds sont petits, jaunâtres dans le mâle, & noirâtres dans la femelle : leur ramage ressemble au ton rauque des Sauterelles : ils fréquentent les bois & les déserts, & se perchent sur les sommets des Chênes : ils font leurs nids de mousse & de paille, & les garnissent en dedans de poils & de plumes : leur ponte est de cinq œufs tiquetés de rouge.

On nourrit en cage les Roitelets avec du pain d'œillet de Strasbourg, ou de pavot noir : ils portent le nom de *Roitillon*, de *Beurrichon*, de *Rebetrin*, &c.

On donne le nom de *Roitelet des Indes*, ou de *Ronchie*, ou de *Moineau musqué*, à la femelle du *Colibri* : voyez *ce mot*.

ROMARIN ou ENCENSIER, *Rosmarinus*, est un arbrisseau qui naît abondamment & sans culture dans les pays chauds & secs, comme en Espagne, en Italie, en Languedoc & en Provence ; on le cultive aussi dans les jardins : sa racine est menue & fibreuse ; elle pousse une

tige en arbrisseau à la hauteur de trois ou quatre pieds, divisée en plusieurs rameaux, longs, grêles, cendrés, garnis de feuilles étroites, d'un verd brun en dessus, blanches en dessous, peu succulentes, d'une odeur forte, aromatique, agréable, & d'un goût âcre : ses fleurs, qui paroissent en Avril, Mai & Juin, sont en gueule, petites, mais fort nombreuses, mêlées parmi les feuilles. Chacune d'elles est un tuyau, découpé par le haut en deux lévres, de couleur bleue-pâle, ou tirant sur le blanc, d'une odeur plus douce que celle des feuilles : à ces fleurs succedent des semences menues, arrondies, jointes quatre ensemble, & enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

Il y a d'autres sortes de Romarins, dont l'une a les feuilles semblables au Fenouil, & la graine blanche sentant la résine : une autre a sa graine noire : une autre, qui croît parmi les rochers, est presque toujours stérile. Le Romarin sauvage de Bohême, a le bois de ses branches rouge, ses feuilles vertes dessus & rouges dessous ; son odeur approche de celle du Citron.

Toute cette plante sent un peu le camphre ou l'encens. Le Romarin a été connu de tous tems à cause de son utilité, & parcequ'on l'employoit autrefois dans les couronnes ou chapeaux de fleurs : il vient de bouture, & à toute sorte d'exposition ; il veut seulement une bonne terre, & prend telle forme que l'on souhaite, sur-tout quand il a été multiplié de plants enracinés : les grands froids lui sont contraires & le font périr, de même que si on lui met du fumier au pied. On a soin d'accélerer son accroissement, & de le rendre plus dure aux intempéries des saisons, en coupant les sommités de ses rameaux.

On ne se sert ordinairement en Médecine que des feuilles & des fleurs de cet arbrisseau ; mais on doit préférer celui qui croît aux environs de Narbonne en Languedoc, son odeur est plus agréable. Etant pris intérieurement, il fortifie le cerveau ; il est bon contre l'épilepsie, la paralysie & les vapeurs hystériques : l'eau, où les feuilles & les fleurs de Romarin ont macéré pendant la nuit, est bonne pour la jauniſſe & les fleurs blanches ; elle fortifie la mémoire & la vue. On fait, par infusion, un vin de Romarin, qui convient dans les affections

Digitized by Google

des nerfs ; on preſcrit auſſi ce même remede pour la ſtérilité.

La liqueur appellée *Eau de la Reine de Hongrie*, eſt tirée, par la diſtillation, des fleurs & des calices de cette plante, miſe en digeſtion dans l'eſprit de vin ; on y ajoute quelquefois les jeunes feuilles pour la rendre plus forte. Tout le monde ſait que cette eau s'emploie avec ſuccès, dans les défaillances, dans les étourdiſſemens, dans les vertiges, & dans les vapeurs hyſtériques & hypocondriaques ; on en prend une petite cuillerée dans un verre d'eau.

Les Apothicaires tiennent dans leurs boutiques une eau diſtillée, une conſerve, & un miel de Romarin ; ce miel eſt connu ſous le nom d'*Anthoſat*. Le Romarin produit auſſi, par la diſtilation, une huile eſſentielle, qui eſt merveilleuſe pour les affections du cerveau & de la matrice ; Boherhaave (*Trait. des Plant. du Jard. de Leyden.*) la regarde comme le meilleur remede contre l'épilepſie, & pour procurer l'écoulement des regles.

On fait uſage extérieurement des feuilles de Romarin bouillies dans du vin, pour fortifier les nerfs & les jointures, & pour réſiſter à la gangrene. On en brûle dans les Hôpitaux, conjointement avec les baies de Genievre, pour corriger l'air corrompu par les mauvaiſes exhalaiſons qui y régnent, & pour détourner les odeurs contagieuſes.

RONAS : *voyez* RACINE D'ARMÉNIE.

RONCE, nom que l'on donne à une eſpece de *Raie* : *voyez ce mot.*

RONCE, *Rubus.* Il y a deux eſpeces de Ronce principales ; ſavoir, la *Ronce ordinaire* & le *Framboiſier* : on a nommé celui-ci, *Ronce du Mont Ida* ; j'en ignore la raiſon, dit M. Duhamel, car les Framboiſiers croiſſent naturellement dans toute la Zône tempérée ; on en trouve auſſi beaucoup dans la Zône glaciale, &, comme on peut le préſumer, dans la Zône torride.

La fleur des Ronces eſt une fleur en roſe. Le piſtil de ces fleurs eſt formé d'un grand nombre d'embryons raſſemblés en forme de tête, & d'un pareil nombre de ſtiles qui partent des côtés des embryons.

Ces embryons deviennent de petites baies ſucculentes,

Digitized by Google

qui ſont preſque toujours réunies les unes aux autres, & qui forment toutes enſemble, ces fruits qu'on nomme *Ronces* & *Framboiſes*.

La forme des feuilles de ces arbriſſeaux varie, mais la plupart des Ronces les ont compoſées de trois ou cinq grandes foliolles dentelées par les bords, & qui ſont attachées aux extrêmités d'une queue commune; elles ſont hériſſées d'épines crochues. Toutes les Ronces ont leurs feuilles poſées alternativement ſur les branches.

Les RONCES, proprement dites *Rubus vulgaris*, pouſſent de grandes branches, pliantes, ſarmenteuſes, dont les unes ſe rament dans les buiſſons, & les autres rampent à terre: elles prennent racine dans les endroits où elles touchent immédiatement la terre; elles ſont vertes, rougeâtres, anguleuſes, moëlleuſes, garnies d'épines fort piquantes & crochues, qui s'attachent fortement aux habits des paſſans.

Les FRAMBOISIERS, *Rubus idæus*, ne rampent point; leurs branches ſe tiennent droites, & croiſſent à la hauteur d'un homme: elles ſont tendres, vertes, moëlleuſes, rondes, garnies de petites épines qui ne ſont gueres piquantes. Leur culture eſt ſimple, elle ne conſiſte qu'à les labourer, & à couper les branches qui ont produit du fruit pendant quelques années; parcequ'il pouſſe de nouveaux jets, plus vigoureux. C'eſt avec ces drageons qu'on peut aiſément multiplier les Framboiſiers.

Les Ronces des haies donnent des fruits ſemblables aux Mûres, qu'on nomme *Mûres de Renard*; elles ſont fades en comparaiſon des Mûres véritables. Le fruit des Ronces rougit le papier bleu, preſque auſſi fort que l'alun; ce qui prouve qu'il contient un acide aſſez développé, & ce qui rend en même tems ces fruits aſtringens, déterſifs & abſorbans. Les feuilles ſont preſque auſſi dans le même cas; étant machées, elles nettoient les ulceres des gencives, de la bouche, & affermiſſent les dents. Ces mêmes feuilles, appliquées ſur les dartres & les hémorrhoïdes, les mortifient & les guériſſent; appliquées ſur les vieilles plaies, & ſur les ulceres des jambes, elles les guériſſent en peu de tems. On fait avec les Ronces un ſirop qui s'emploie avec ſuccès dans les maux de gorge & l'eſquinancie, pour en tempérer l'inflammation. Les

Digitized by Google

fruits de Ronce, bien mûrs & bien noirs, ſont rafraîchiſſans & appaiſent la ſoif; on peut les ſubſtituer aux Mûres domeſtiques. On s'en ſert en Provence pour colorer le vin Muſcat blanc, & pour faire le vin Muſcat rouge de Toulon.

On peut élever par curioſité, la Ronce à fruit blanc, celle qui eſt ſans épine, & celle dont les feuilles ſont panachées. L'eſpece qui mérite vraiment d'être cultivée, eſt celle à fleur blanche & double; car depuis le mois de Juin juſqu'aux premieres gelées, elle produit des fleurs larges comme un petit écu, d'un beau blanc, & qui ſont auſſi belles que les Renoncules ſémi-doubles; ces fleurs ſont diſpoſées par rameaux.

On cultive les Framboiſiers à cauſe de leur fruit, qui a beaucoup de parfum: on le mange crud, mêlé avec les Fraiſes & les Groſeilles; on en fait des confitures agréables, des compottes, enfin ce fruit entre dans la compoſition de pluſieurs ratafiats. On prépare avec les Framboiſes, le ſucre & l'eau commune, une boiſſon appellée *Eau de Framboiſe*, fort en uſage dans les grandes chaleurs de l'été: elle eſt auſſi agréable que l'*Eau de Fraiſes*, & appaiſe de même la ſoif, réprime la chaleur de l'eſtomac, & excite les urines. Quelques Framboiſes infuſées dans le vin, lui communiquent un goût & une odeur délicieuſe. Ce vin, qui eſt cordial & ſtomachique, eſt utile dans les vomiſſemens qui viennent de la foibleſſe & de l'atonie de l'eſtomac. Ces ſortes de fruits mûrs, ne peuvent ſe conſerver quelques jours ſans être confits; car ils moiſiſſent bientôt, & il s'y engendre des vermiſſeaux qui les gâtent. Si on les fait fermenter, on en tire un vin très fort & agréable; & par la diſtillation, on en retire un eſprit très ſpiritueux. Les feuilles du Framboiſier ont les mêmes propriétés que celles de la Ronce.

Le *Framboiſier du Canada à fleur en roſe*, & le *Framboiſier de Penſilvanie*, ſe font remarquer par de très jolies fleurs, & méritent d'être cultivés dans les boſquets de la fin du printems.

Il y a une Ronce ſans épines, qui eſt le *Rubus hircinus*, qui croît aux lieux montagneux: ſes tiges ne ſont hautes que de deux ou trois pieds.

RONCERA, nom que les Génois donnent à une eſ-

Digitized by Google

pece de pourpre de la mer Adriatique ; coquillage nommé à Rome *Ogniella* : c'eſt le couvercle du *Conchylium* ou *Ongle marin odorant*. Voyez *ce dernier mot.*

ROND : *voyez* LUNE DE MER.

RONDELLE : *voyez* CABARET. On donne auſſi le nom de Rondelle à la Morue de ou Rouget. *V.* ROUGET.

RONDETTE : *voyez* LIERRE TERRESTRE.

RONDIER, eſpece de Palmier qui croît dans toutes les Indes ; les Chinois forment, avec ſa femelle, des éventails dont ils ſe ſervent, ainſi que les Perſes

RONDINE ou RONDIRE, eſt l'*Hirondelle de mer* : Voyez *ce mot.*

ROQUAMBOLE : *voyez* AIL.

ROQUET, eſpece de petit Lézard qui ſe trouve dans les petites Iſles, leſquelles ſont dans les culs de ſac de la Guadeloupe : ce Lézard a tout au plus un pied de long ; les pattes antérieures ſont plus longues que les poſtérieures : il a les yeux fort étincelans & vifs ; ſa peau eſt de couleur de feuilles mortes, tiquetée de pointes jaunes & noirâtres : il porte la queue retrouſſée en arcade ſur le dos, au lieu que tous les autres Lézards la portent traînante à terre ; & il tient toujours la tête élevée en l'air : il eſt ſi agile qu'on le voit toujours ſauter autour des hommes qu'il prend plaiſir à voir, en ſorte qu'il s'arrête aux lieux où il en rencontre. Si on le pourſuit, il ouvre auſſi-tôt ſa gueule, & tire la langue comme un petit chien de chaſſe ; il ſe fourre auſſi dans la terre, non pour y pondre ſes œufs, mais pour y manger ceux des autres Lézards & ceux des Tortues.

ROQUET, eſpece particuliere de petit Chien : *voyez* à l'article CHIEN.

ROQUETTE, *Eruca*, plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Nous rapporterons ici les deux principales ; l'une cultivée, & l'autre ſauvage.

1°. La ROQUETTE DES JARDINS, *Eruca ſativa* ; ſa racine eſt blanche, ligneuſe, menue, vivace, & d'une ſaveur âcre ; ſes tiges ſont hautes d'environ deux pieds, un peu velues ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la moutarde, blanches, longues, étroites, découpées profondément, tendres, liſſes, & de même ſaveur que la racine ; aux ſommités des tiges naiſſent des fleurs en croix,

croix, de couleur bleue, tirant sur le blanc, rayées de noir, & soutenues par des calices velus. A ces fleurs succedent des siliques longues qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences jaunâtres, plus grosses que celles de la moutarde, & moins rondes.

L'odeur & la saveur de cette plante sont fortes & désagréables; cependant, en Italie on la recherche pour la mêler dans les salades, à dessein d'en relever le goût: on la seme dans les jardins & dans les champs; ses graines & ses feuilles sont d'usage.

2°. La ROQUETTE SAUVAGE, *Eruca sylvestris*; celle-ci croît contre les murailles, aux lieux incultes & sabloneux; elle a une odeur entiérement fétide & désagréable: sa racine est assez longue, grosse & blanche; ses tiges sont fort découpées, comme celles du Pissenlit, vertes, lisses, d'une saveur brûlante, semblables à celles de la Roquette des jardins, aussi bien que les fleurs, mais qui sont de couleur jaune & odorantes. Il leur succede des siliques anguleuses, remplies de graines, semblables à celles de la moutarde sauvage, d'un goût âcre & un peu amer, ainsi que toute la plante.

L'odeur & la saveur de la Roquette cultivée est plus douce, & sa vertu plus foible; c'est pourquoi on la mêle souvent dans les alimens; mais la Roquette sauvage est préférable en Médecine.

La Roquette est d'une nature toute différente de la laitue; c'est pourquoi les anciens avoient coutume de les mêler dans les alimens, afin de les tempérer l'une par l'autre: si les Italiens mettent de cette plante dans leurs salades, c'est plutôt à cause de ses vertus, que de sa saveur; car, selon le témoignage des Médecins, & même des Poëtes, elle porte à l'amour; c'est pourquoi

Martial dit, . . *Et Venerem revocans Eruca morantem.*
Columelle, . . . *Excitat ad Venerem tardos Eruca maritos.*
& Ovide, . . . *Nec minùs Erucas jubeo vitare fallaces.*

Toutes les parties de cette plante étant mangées, excitent l'appétit; elles aident la digestion, provoquent l'évacuation de l'urine & de la semence; en un mot, on les emploie dans les compositions destinées à provoquer

Digitized by Google

l'acte vénérien. La Roquette, & sur-tout la graine est encore utile dans le scorbut & dans quelques maladies chroniques, soit qu'on mange cette plante toute crue, soit qu'on en boive le suc seul ou dans le vin, soit qu'on la fasse bouillir dans les bouillons ou dans les apozemes, soit qu'on la mâche; enfin, elle produit l'effet des salivaires & des sinapismes dans la paralysie & l'apoplexie.

On nous apporte quelquefois de Saint-Jean-d'Acre, à dix lieues de Jérusalem, beaucoup de cendres de Roquette, que les Marchands appellent *Cendres du Levant*: il en vient aussi de Tripoli & de Syrie; mais elle ne contient pas tant de sel que l'autre: on s'en sert pour faire du savon & du verre, comme de celle de *Fougere* ou de la *Soude*: voyez *ces mots*.

Les Botanistes distinguent encore une autre espece de ROQUETTE SAUVAGE, *Erucago*, qui croît aux environs de Montpellier, entre les bleds, & dans d'autres lieux chauds: sa racine est longue d'un pied, & fibreuse, ainsi que ses tiges qui sont rudes, rameuses & purpurines: ses feuilles sont étendues par terre, oblongues, étroites, velues & rudes; celles des tiges sont jointes deux à deux, ou trois à trois: ses fleurs sont petites, à quatre feuilles disposées en croix & jaunâtres: il leur succede des fruits ressemblant à une masse épineuse, & qui renferment trois ou quatre semences arrondies & garnies d'un petit bec. Cette plante est incisive & sternutatoire.

ROSE: *voyez* au mot ROSIER. On donne aussi le nom de Rose à une espece d'*Ortie de mer*. Voyez *ce mot*.

ROSE DE CHIEN ou D'ÉGLANTIER: *voyez* le mot ROSIER SAUVAGE à la suite de l'article ROSIER.

ROSE GUELDRE, nommée improprement par les Jardiniers, *Rose-diete*: voyez OBIER.

ROSE DE JÉRICO, *Rosa Hierocontina*, est une sorte de Thlaspi qui croît dans l'Arabie déserte, aux lieux sabloneux, aux rivages de la Mer rouge, d'où elle nous est apportée seche; quoiqu'on l'ait appellée *Rose de Jérico*, elle n'est point une Rose, & l'on n'en trouve point autour de Jérico. Lémery dit que c'est une petite plante haute d'environ quatre doigts, ligneuse,

Digitized by Google

rameuſe, ayant la figure d'un petit globe de couleur cendrée : ſes feuilles ſont petites, longuettes, découpées & velues ; ſes fleurs ſont à quatre feuilles, petites, diſpoſées en croix dans des épis, blanches, ou de couleur de chair ; ſa ſemence eſt arrondie, rougeâtre & âcre au goût ; ſa racine eſt ſimple, groſſe & ligneuſe. Pendant que cette plante eſt encore en vigueur ſur la terre, elle paroît en bouquet ; mais, à meſure qu'elle ſe ſeche, ſes rameaux s'entrelacent les uns dans les autres, & les extrémités ſe courbant en dedans, ſe réuniſſent à un centre commun, & compoſent une eſpece de petit globe, que des Charlatans font accroire au public ne devoir s'ouvrir qu'au jour de Noël : ils la vendent auſſi aux femmes enceintes, en leur prédiſant que dans les douleurs de l'accouchement, ſi elles mettent cette Roſe tremper quelque tems dans de l'eau, elles verront alors ſes rameaux s'écarter peu à peu, s'épanouir, & ſes fleurs paroître agréablement, ce qui les ſoulagera beaucoup dans leur travail : mais, en quelque tems que l'on humecte cette plante, ſoit homme, ſoit femme, ſoit fille, la Roſe de *Jérico* produira le même phénomene ; & dès qu'on la retirera de l'eau, elle ſe ſéchera, & ſe refermera comme auparavant. Cette plante expoſée à l'air, peut ſervir d'un hygromêtre ; car elle eſt ſuſceptible de l'impreſſion de l'air : ainſi, en tems ſec, elle ſe reſſerre ; & à l'approche d'un tems pluvieux, elle ſe gonfle & ſe développe.

ROSE D'OUTREMER ou TREMIERE : *voyez* à l'article MAUVE.

ROSEAU AROMATIQUE : *voyez* ACORUS VÉRITABLE

ROSEAU ou CANNE, *Arundo*, eſt un genre de plante qui, ſelon Lémery, ne differe du Gramen que par la grandeur de ſes tiges & de ſes feuilles. Nous en citerons ici trois eſpeces principales ; ſavoir,

1°. Le ROSEAU DE MARAIS, *Arundo vulgaris paluſtris*. Cette plante, qui croît dans les endroits marécageux, a des racines nombreuſes, longues, nouées & traçantes, qui pouſſent pluſieurs tuyaux, hauts de ſix pieds & même davantage, plus menus que le petit doigt, noués, vuides : il ſort de ſes nœuds des feuilles longues de plus d'un pied, aſſez larges, roides, un peu rudes

au toucher, enveloppant en partie leur tige : ſes fleurs naiſſent par paquets en leurs ſommités, petites, molles, compoſées d'étamines qui ſortent d'un calice à écailles, de couleur purpurine d'abord, puis ces paquets ſe développant, s'allongent, ſe répandent en maniere de chevelure, & prennent une couleur cendrée : à ces fleurs paſſées ſuccedent des ſemences. On coupe ces roſeaux avant qu'ils ſoient tout à-fait mûrs, pour en faire de petits balais d'appartemens.

2°. Le ROSEAU CULTIVÉ ou la CANNE, *Arundo ſativa domeſtica.* Sa racine eſt longue, groſſe, charnue, ſe répandant au long & au large dans la terre, d'un goût doux & agréable; elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de huit à neuf pieds, plus groſſes que le pouce, fortes, creuſes, nouées & jaunâtres; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles de l'eſpece précédente, mais plus grandes. On cultive cette plante dans les jardins; les rejettons tendres de ſa racine peuvent ſe manger. Quelques Auteurs ont cru que cette racine brûlée eſt le ſpode des Arabes, duquel on ne ſe ſert plus, ſinon en Guyane, où les Sauvages frottent & noirciſſent avec cette cendre ceux qui ſont incommodés par des Pians.

Ce Roſeau cultivé croît naturellement en Provence, en Languedoc, en Italie, en Eſpagne, & il fleurit rarement dans ce pays-ci; mais comme il pouſſe quantité de drageons enracinés, on le multiplie aiſément. Il eſt à propos de planter ce Roſeau dans un lieu un peu frais; cependant il ſubſiſte dans des endroits fort ſecs; mais les Cannes n'y viennent, ni auſſi hautes, ni auſſi groſſes. Ceux qui en font commerce, ont ſoin de les placer aux expoſitions les plus chaudes, afin que les Cannes acquierent plus de maturité. Ces ſortes de Roſeaux ſont très utiles dans certaines Provinces; leurs tiges ſervent d'échalats pour faire des enceintes autour des champs; on en fait des treillages d'eſpaliers qui durent très long-tems. C'eſt encore avec ces Roſeaux ou Cannes qu'on forme les Pêcheries qui ſont en grand nombre ſur le bord de la Méditerranée; on les nomme *Bourdiques.* En Guyane on s'en ſert à latter les toits, ou à paliſſader & fermer les caſes; les petites ſervent à faire des Roſeaux à fleches.

Digitized by Google

Enfin, perſonne n'ignore que l'on en fait des bâtons à main très légers pour la promenade, & auſſi de fort jolies quenouilles. Afin que les Cannes ſe maintiennent bien droites, on les attache avec des liens ſur un morceau de bois, dans le tems qu'elles ſont encore vertes; & on ne les en ſépare que lorſqu'elles ſont entiérement ſeches. On enjolive ces Cannes d'une eſpece de peinture qui ſe fait en y appliquant des feuilles de perſil, ou des papiers découpés de différentes façons; enſuite on les expoſe à la fumée : les parties, qui n'ont pas été couvertes de feuilles de perſil ou de papier, prennent une couleur de maron; & les endroits où étoient collés les papiers ou les feuilles de perſil, reſtent blancs, ce qui fait un très joli effet. On peut encore former des deſſeins ſur ces cannes, avec un enduit de cire, & frotter le tout avec une eau forte affoiblie, dans laquelle on a fait diſſoudre du fer. Ces parties découvertes, qui ſont expoſées à cet acide, bruniſſent; & les autres qui étoient enduites de cire, reſtent blanches. On fait auſſi avec ces Roſeaux des étuis à cure-dents, & de petits inſtrumens de muſique champêtre, que l'on nomme chalumeaux, des hanches de haut-bois & de muſette, &c.

Les racines de ces Roſeaux ſont propres pour exciter les mois aux femmes, & les urines; leurs feuilles & leurs fleurs ſont déterſives & vulnéraires.

3°. Le ROSEAU appellé MASSE D'EAU, *Typha*. Il y a la grande & la petite eſpece; la premiere a plus de ſept pieds de hauteur; ſa racine eſt rampante, rougeâtre en dehors, très blanche en dedans, d'un goût fade : elle pouſſe ordinairement une ſeule tige, ronde, ferme, droite & liſſe; ſes feuilles ſont longues, étroites & épaiſſes, de ſubſtance ſpongieuſe, douceâtres au goût : les unes ſortent de la racine, les autres des nœuds de la tige : ſes fleurs ſont des étamines rougeâtres qui naiſſent en maſſe ou en un épi cylindrique au ſommet de la tige. Ces fleurs ſe diſſipent en s'envolant en l'air en forme de duvet.

La ſeconde eſpece croît, ainſi que la précédente, dans les étangs & dans les marais; elle pouſſe des feuilles longues & étroites comme celles du Gramen. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, ſemblable à celle du jonc, roide, ſans nœuds, ſoute-

nant en ſon ſommet un épi cylindrique, où ſont attachées comme en l'autre eſpece, des fleurs à étamines brunes, qui, en vieilliſſant, ſont emportées par l'air en papillotes, & ne laiſſent après elles aucune ſemence : cet épi eſt double dans ces deux eſpeces de Roſeaux ; & il y a une petite diſtance entre les deux épis : celui d'en haut ſoutient les fleurs, & celui d'en bas porte des ſemences ; leurs ſommités ſont déterſives, aſtringentes & rafraîchaiſſantes.

Des Lithologiſtes font mention de Roſeaux pétrifiés ou en empreintes.

Dans pluſieurs pays on ſe ſert des Roſeaux pour couvrir les maiſons ; ces couvertures durent trente à quarante ans : on en fait auſſi des claies ou paillaſſons qui ſervent même de murs & d'enceintes de melonnieres ; dans les Provinces où le bois eſt rare, on s'en ſert pour chauffer le four. On dit que dans les Indes il y en a d'une groſſeur incroyable, dont un de leurs nœuds ſuffit pour faire une ſorte de petit bateau, dans lequel trois hommes peuvent paſſer les petites rivieres. Les habitans ramaſſent les paquets de fleurs qui forment une eſpece de boure, dont ils ſe ſervent pour garnir les matelats. On prétend que cette bourre rend ſourds ceux qui s'en mettent dans l'oreille ; & que delà vient ſon nom Italien, qui eſt *Mazza ſorda*.

Il y a une eſpece de Roſeau dont les tiges meurent tous les ans, & qu'on ſeme dans les Capitaineries, pour en faire des remiſes ; les Perdrix & les Faiſans s'y plaiſent beaucoup, & y placent leurs nids : cette eſpece a l'avantage de ſubſiſter très bien dans des lieux aſſez ſecs. Enfin, il y a encore une ſorte de Roſeau à feuilles panachées, qui fait un effet très agréable dans les boſquets d'été & d'automne.

ROSEAU DES INDES : *voyez* BOIS DE BAMBOU.

ROSEAU DE SUCRE : *voyez* CANNAMELLE.

ROSÉE, *Ros* On donne ce nom à des gouttes d'eau fort déliées, qui, dans l'été, tombent le matin & le ſoir de l'atmoſphere, lorſqu'il eſt ſerein & qu'il a fait chaud pendant la journée. Cette Roſée eſt produite de même que toutes les eaux des nuages, par les vapeurs qui ſe ſont élevées dans l'air, en maniere de brouillards

Digitized by Google

insensibles, y ont demeuré suspendues, se sont ensuite condensées, rapprochées par la disparution du soleil, & ont par conséquent été obligées de descendre par leur pesanteur spécifique, plus grande que la densité de l'air: c'est ce qui forme la premiere fraicheur de la nuit, qu'on nomme *serein*.

Alvarez (Description de la Mauritanie) fait voir de quelle utilité est la Rosée pour la nourriture des végétaux, sur-tout dans certains endroits de l'Arabie, où il ne pleut jamais. Wallerius avertit, avec raison, de ne pas confondre la Rosée avec le Miélat, qu'on trouve ordinairement soir & matin en été, sous la forme de gouttes attachées aux feuilles des plantes, & sur les herbes. *Voy.* MIÉLAT.

ROSÉE DU SOLEIL ou ROSSOLIS : *voyez* HERBE AUX GOUTTEUX.

ROSELLE, est la Grive rouge : *voyez* son article au mot GRIVE.

ROSE-MUKEN. Les Naturalistes Allemands donnent ce nom à un poisson que l'on pêche dans les étangs & dans les lacs de Prusse ; de même qu'ils appellent *Rosen-Kafer* ou *Golde-Kafer*, les mouches cantharides, parce-qu'elles se tiennent dans les Rosiers.

ROSETTE, *Triglæ facie Piscis*. M. Gronovius dit qu'on donne ce nom en Hollande à un poisson de mer très rare : cet animal, qui est long d'un pied ou environ ; a le corps pyramidal : sa tête, qui a la même figure, est grande, quarrée, cuirassée & striée de différentes façons, ce qui forme comme un ouvrage ciselé ; elle est de la même couleur que celle du dos : le haut & les côtés sont très plats ; à l'occiput est un aiguillon fort, pointu, & tourné du côté du dos : près du même endroit, il en paroît un autre qui sort d'une lame osseuse ; sa bouche est large, très ample ; le bout en est rude & comme cariné : on y voit de chaque côté trois éminences ; les dents sont nombreuses, mais petites ; la mâchoire inférieure est plus petite que la supérieure, & n'a point de levres ; les narines, couvertes d'une membrane, sont sur le penchant de la tête, entre les yeux & la bouche de ce poisson ; les yeux sont placés au sommet de la tête, fort proches l'un de l'autre, couverts d'une peau, grands & placés

Digitized by Google

de maniere que le poiſſon regarde de côté : la baſe des orbites des yeux eſt garnie de petits aiguillons; la paupiere eſt d'un bleu noir; l'iris eſt large & blanche; le dos eſt comme ſillonné. Ce poiſſon a huit nageoires épineuſes; ſur le dos il y en a deux rougeâtres, & dont les épines ſont tournées vers la queue; celles de la poitrine ſont couvertes d'une membrane forte & bleue; celles du ventre ſont blanches, tiquetées de rouge; la nageoire, qui forme la queue, eſt légérement rouge & fourchue, mais étendue. L'anus placé devant la nageoire, répond à l'oſſelet quarré de la ſeconde nageoire du dos : il y a entre les deux nageoires de la poitrine & du ventre trois appendices articulées, & un peu repliées vers la queue.

Les écailles de la Roſette ſont tuilées, blanches au ventre, & d'un verd rouge au dos, tuberculeuſes, & d'un verd rougeâtre : ſa chair eſt blanche, & de bon goût.

Dans les mois de Juin & de Juillet, les Pêcheurs Hollandois prennent une quantité d'un autre petit poiſſon qu'ils portent au marché, ſous le nom de *Roſette*. Il eſt auſſi eſtimé que le précédent; mais il en differe par ſes nageoires molles, & par les couleurs qu'on voit ſur ſa peau, qui diſparoiſſent à la mort de l'animal; il n'a que ſept pouces de long. On donne auſſi le nom de Roſette à l'*Hermine*. *Voyez* ce mot.

ROSIER, *Roſa*. Le Roſier eſt un arbriſſeau qui donne la Roſe, fleur connue de tout le monde, & que Pline appelle, avec raiſon, la *Reine des fleurs*, l'*ornement des jardins* & la *panacée d'une infinité de maladies*. En effet, outre la beauté de ſa fleur & ſon odeur des plus ſuaves, elle fournit, pour la guériſon de nos maux, pluſieurs remedes, que l'on trouve non-ſeulement dans les différentes parties qui la compoſent, mais auſſi dans les différentes eſpeces de roſes.

Tout ce que nous faiſons venir, à grands frais, des pays éloignés, n'a réellement rien de ſupérieur, peut-être rien de comparable à une belle ſuite de Roſiers bien entretenus. Il y a un grand nombre d'eſpeces de roſes, de taille, d'odeurs, de couleurs différentes : les unes ſont ſimples, les autres doubles, blanches, de couleur

incarnate, jaunes, cramoiſies, panachées. On produit tout ce mélange des couleurs par le mélange des eſpeces. On peut ménager cette variété ſur le même pied, & y faire croître à la fois cinq ou ſix ſortes de groſſes roſes toutes différentes, par le moyen de la greffe. Par la maniere de les gouverner, en retranchant quelques branches, on parvient à ſe procurer très long-tems la jouiſſance de cette agréable fleur, parcequ'il en repouſſe de nouvelles.

On diviſe d'abord les Roſes en deux eſpeces générales, l'une cultivée, & l'autre ſauvage.

Le Roſier ſauvage eſt auſſi nommé *Eglantier* ou *Gratte-cul* ou *Roſe de chien*, & en latin *Cynorrhodos*. Ses feuilles ſont oblongues, liſſes, ſemblables à celles du *Roſier domeſtique*; ſes fleurs ſont des roſes ſimples à cinq feuilles : aux fleurs ſuccedent des fruits ovales, oblongs, rouges comme du corail dans leur maturité, dont l'écorce eſt charnue, moëlleuſe, d'un goût doux, mêlé d'une agréable acidité, & qui renferme des ſemences enveloppées d'un poil ferme qui s'en ſépare aiſément. Si ce poil s'attache aux doigts ou à quelques autres parties, il pénetre la peau, & y cauſe des démangeaiſons importunes; c'eſt ce qui a fait donner à ces fruits le nom de *Grate-cul*. Cet arbriſſeau ſe trouve par-tout, dans les haies & dans les buiſſons.

Il naît ſouvent au tronc ou aux branches du Roſier ſauvage une eſpece d'éponge velue, groſſe comme une petite pomme, ou comme une groſſe noix, légere, de couleur rouſſe, qu'on appelle *éponge d'Eglantier*, & dans les boutiques, *Bedeguar*. Cette eſpece d'éponge, qui eſt hériſſée d'une multitude de filamens qui lui forment un chevelu, n'eſt autre choſe qu'une tumeur cauſée par la piquure d'un moucheron qui, avec l'aiguillon qu'il porte à ſa queue, perce le bouton d'où doivent ſortir les feuilles du Roſier, & y dépoſe des œufs qui, quand on ouvre cette éponge, paroiſſent ſous la forme de vers nichés dans leurs cellules, & deviennent enſuite autant de moucherons. On a mis cette production au nombre des remedes qui peuvent être employés avec ſuccès contre les diarrhées & les dyſſenteries, qui peuvent exciter les

Digitized by Google

urines, & être utiles contre la pierre, le ſcorbut & les vers.

Les fleurs de l'églantier ſont purgatives, mais le ſyrop qu'on en prépare eſt plus aſtringent, & s'emploie pour l'ordinaire préférablement aux autres purgatifs, lorſqu'il faut purger dans les pertes rouges ou blanches des femmes. La conſerve de Cynorrhodon qu'on prépare avec les fruits de l'églantier, eſt un excellent aſtringent propre pour le cours de ventre, pour modérer l'ardeur de la bile, & adoucir l'âcreté de l'urine. On a vu des hydropiques guéris par l'uſage de la ptiſanne faite avec les fruits du Cynorrhodon.

On vante la racine d'églantier, comme un remede ſpécifique contre l'hydrophobie, maladie occaſionnée par la morſure d'un chien enragé; mais malheureuſement il y a lieu de penſer que ce remede eſt très impuiſſant; le meilleur que l'on connoiſſe, juſqu'à préſent, eſt l'onguent mercuriel en friction.

On ſait qu'il n'y a point d'arbriſſeau plus agréable que le roſier, ſoit à fleurs ſimples, ſoit à fleurs doubles, ils ſe diſputent de beauté les uns les autres. Parmi toutes les variétés des roſiers, il y en a qui méritent la préférence par certaines qualités. Les roſiers de tous les mois, ainſi nommés, parcequ'ils fourniſſent des fleurs pendant toute l'année, ſe font eſtimer par cette qualité: il y en a à fleurs blanches, à fleurs doubles couleur de chair, & à fleurs ſimples & pourpres.

La roſe de Grece à fleur rouge qui ne s'épanouit pas entiérement, & la roſe de Mai ſont eſtimables, parcequ'elles ſont plus printanieres que les autres.

Le petit roſier nain donne des fleurs très doubles, d'une forme & d'une couleur charmante, qu'on nomme *roſes mignones*.

Les roſes jaunes à fleurs doubles & à fleurs ſimples, ſont très agréables par la vivacité de leur éclat, ſurtout la roſe ſimple; l'eſpece double avorte ſouvent.

Les roſes canelles, ſoit ſimples, ſoit doubles; les roſes muſcades ou de Damas, doubles & ſimples, ainſi que l'eſpece de roſier muſqué toujours verd, ſont dignes d'être recherchées par l'odeur délicieuſe qu'elles exha-

Digitized by Google

lent. Enfin les roſes rouges ſi connues de tout le monde, & les roſes pourpres dites de Provins, ainſi que les roſes panachées, ſont très belles par elles-mêmes, & ſe mêlent agréablement avec les roſes blanches. On prétend que le roſier commun à fleurs rouges, enté ſur du houx, produit des roſes vertes, le ſuc ou la ſeve du houx force apparemment les filieres du roſier.

Les différentes eſpeces de roſes different par leurs vertus; les unes ſont purgatives, les autres aſtringentes. On fait avec les roſes pâles ou incarnates, ou avec les roſes blanches une eau diſtillée propre pour les maladies des yeux, & eſtimée contre les cours de ventre, les crachemens de ſang & les hémorrhagies. On fait avec ces roſes un ſyrop ſolutif; ainſi ces roſes ſont principalement purgatives, mais elles ont quelque légere aſtriction, qu'elles empruntent de leurs parties terreſtres. La roſe muſcade, celle ſur-tout qui vient des pays chauds, eſt très purgative: on ne doit l'employer qu'avec prudence.

On tient dans les boutiques une eau diſtillée de ces fleurs, qui ſert plutôt dans la cuiſine pour relever le goût de la pâtiſſerie; qu'elle n'eſt en uſage en Médecine; elle purge cependant aſſez bien à la doſe de huit onces. Les roſes d'un rouge foncé qu'on nomme *roſes de Provins*, paſſent pour être aſtringentes, ainſi que les *roſes blanches*, ſuivant un grand nombre de Médecins. On prépare avec les roſes de Provins une conſerve, un miel, & un ſyrop qui ſont aſtringens. A l'extérieur on ſe ſert communément de ces roſes dans les fomentations aſtringentes & réſolutives: on les met dans du vin, & elles ſont propres à fortifier les parties nerveuſes foulées. Ces mêmes fomentations faites ſur la tête après des coups & des chutes, qui menaçoient d'un abcès dans cette partie, ont ſouvent réuſſi pour le prévenir & pour adoucir des migraines violentes. L'onguent ou pommade de roſes eſt faite, tantôt avec la roſe de Provins, tantôt avec la roſe ordinaire: on s'en ſert pour les gerçures des levres.

ROSIERE, *Phoxinus ſquammoſus*, poiſſon d'eau douce, ou bourbeux, à nageoires molles & du genre des carpes; il eſt long d'un demi pied, large, couvert d'é-

Digitized by Google

cailles jaunes & bleues : ſa queue eſt rouge comme une roſe ; ſa tête eſt groſſe, ſes yeux ſont grands, ſa chair eſt apéritive & bonne à manger ; mais elle a un peu d'amertume ; ce poiſſon a des œufs dès qu'il eſt né : on donne auſſi le nom de *Phoxinus* au *Veron*. Voyez *ce mot*.

ROSMARE, *Roſmarus*. Quelques Naturaliſtes donnent ce nom à la *Bête à la grande dent*, dont nous parlerons ſous le nom de *Vache marine*. Voyez *ce mot*.

ROSOTA ou GUISELLA, eſpece de Belette, dont les excrémens ſont odoriférans. *Voyez* BELETTE.

ROSPO, eſt la ſeconde eſpece de *Paſténaque*. Voyez *ce mot*.

ROSSE, *Rubellio*, poiſſon de riviere & de lac, dont les nageoires ſont rouges : il eſt très commun dans la Suede : il eſt de la grandeur d'une carpe, il fraie quand le ſouci commence à fleurir.

ROSSIGNOL ou ROUSSIGNOL, *Philomela*, *ſeu Luſcinia* : oiſeau dont on diſtingue deux eſpeces principales.

1°. Le *Roſſignol franc* eſt un oiſeau de paſſage qui tient le premier rang entre les oiſeaux chanteurs. Autant l'Alouette eſt recherchée par la force & par l'aiſance de ſon chant, autant le Roſſignol franc la ſurpaſſe par la douceur de ſa voix, par la variété de ſes tons doux, par ſes fredons & ſon gazouillement harmonieux. Cet oiſeau eſt un peu plus petit qu'un moineau, quoiqu'il paroiſſe plus long. Il ne peſe qu'une once ; ſon bec eſt longuet, tendre, flexible, & noirâtre ; quand il l'ouvre, il fait voir un large goſier de couleur jaune-orangée ; il a l'œil grand & vif, la tête, le col, & le dos ſont couverts d'un plumage fauve, qui eſt plus brillant aux ailes & ſur-tout à la queue. La gorge, la poitrine & le ventre ſont d'une couleur cendrée ; les jambes longuettes, & les ongles déliés ; la femelle a le port du mâle, mais elle eſt d'une couleur plus cendrée, de même que les jeunes Roſſignols.

Le Roſſignol eſt un oiſeau ſolitaire, ſauvage & craintif, lorſqu'il n'eſt pas apprivoiſé. C'eſt à cette timidité naturelle qu'on attribue l'habitude qu'il a de remuer la queue, ce qui l'a fait nommer *Motacilla* par M. Linnæus.

Digitized by Google

L'Auteur du *Traité du Roſſignol franc*, marque (*p.* 4.) qu'il connoît des Amateurs qui en admettent de trois eſpeces. 1°. Le *Roſſignol de montagne*, plus petit que les deux ſuivans. 2°. Le *Roſſignol de campagne*, qui eſt de moyenne grandeur. 3°. Le *Roſſignol d'eau*, ou qui habite le long des eaux; il eſt plus gros, plus robuſte & meilleur pour le chant, puiſque ſon ramage ſe fait entendre pendant huit mois de l'année, tandis que les autres ne chantent que pendant trois mois au plus. Cependant la plupart des Connoiſſeurs aſſurent qu'il n'y a qu'une eſpece de *Roſſignols francs*, qui fait voir ſeulement quelques variétés de groſſeur, &c. Au reſte on en trouve de bons par-tout. Quant à l'*Alcyon vocal* que Belon nomme *Roſſignol de riviere*, parceque cet oiſeau chante fort haut, nous en parlerons au mot ROUSSEROLE.

L'expérience a appris à l'Auteur du Traité du Roſſignol, que la femelle de cet oiſeau eſt muette. Pline appelle le Roſſignol le *Chantre de la Nature*. Il n'y a point d'oiſeau auſſi jaloux; on n'en voit jamais deux enſemble, ſoit pour le chant, ſoit pour le nid, ſoit pour voyager, ſoit pour être en ſociété. Au retour du printems le mâle chante continuellement pendant quinze jours; après quoi ſon ramage n'eſt plus varié, ni vif, ni harmonieux, mais tout ſimple. Son chant dans l'automne eſt ſi différent de celui du printems, qu'on ne ſauroit s'imaginer qu'il vienne du même oiſeau. Quand une fois les petits ſont éclos, le mâle chante rarement, parcequ'il eſt occupé du ſoin de les nourrir, & de jouir de la compagnie de ſa femelle qu'il aime éperduement.

Les Roſſignols ont grand ſoin de leur poſtérité; les peres inſtruiſent leurs petits, & ceux-ci les écoutent avec beaucoup d'attention & de docilité, répetant enſuite leurs leçons. Quelques Naturaliſtes diſent que le Roſſignol franc aime la compagnie de celui de muraille, avec lequel il s'accouple ſouvent. Il a une averſion naturelle pour les ſerpens: il redoute auſſi les froids; c'eſt pourquoi il meurt ſi ſouvent en cage, quoique tenu chaudement. Quelques Auteurs diſent qu'il ſe trouve des Roſſignols blancs.

Le Roſſignol n'a preſque point de chair; cependant M. Chomel, (*Diction. Œconom.*) dit que les Gaſcons

Digitized by Google

l'engraiſſent pour en faire un mets, qu'ils préferent à tout autre, lorſqu'il eſt gras. Sa chair eſt blanche, tendre, & preſque auſſi bonne que celle de l'Ortolan.

On ne ſait point où le Roſſignol ſe retire dans l'hiver : ce qu'il y a de certain, diſent les Voyageurs, c'eſt qu'il n'y en a en aucun tems dans l'Afrique. Quoi qu'il en ſoit, cet agréable oiſeau ſe place ordinairement aux environs de quelque colline ou d'un ruiſſeau, s'il le peut faire, & ſur-tout dans les endroits où il ſe trouve un écho ; c'eſt là qu'il ſe plaît à chanter : il coupe ſon ramage par meſures & par pauſes, pour s'écouter & ſe répondre, en quelque ſorte, à lui-même, par le moyen de l'écho ; delà vient qu'il n'a que deux ou trois endroits favoris pour chanter. On croiroit, dit M. Pluche, qu'il ſait combien valent ſes talens, il ſe plaît à chanter quand tous les autres oiſeaux ſe taiſent. Rien ne l'anime tant que le ſilence de la Nature, c'eſt alors qu'il compoſe & exécute ſur tous les tons. Il va du ſérieux au badin ; d'un chant ſimple, au gazouillement le plus bizarre ; des tremblemens & des roullemens les plus légers, à des ſoupirs languiſſans & lamentables, qu'il abandonne enſuite pour revenir à ſa gaieté naturelle. Cet aimable muſicien, fait entendre ſes plus beaux ſons dans le tems que ſa femelle couve, il double alors la durée de ſon chant. Le nid de ſa femelle eſt près de la terre, parmi les brouſſailles, & dans des buis ou des ifs, ou au pied d'une haie ou d'une charmille ; les Chiens, les Chats, les Renards, les Fouines, &c. mangent ſouvent leurs œufs. Ce nid eſt un peu long & profond, compoſé, pour la plus grande partie, de feuilles de chêne ſeches, qui ſe tiennent bien enſemble, quoique ſans fils ni aucune autre liaiſon, pourvu toutefois qu'on ne le déplace point ; car ſitôt qu'on y touche tout s'écroule. Dans les climats chauds, cet oiſeau peut faire quatre pontes chaque année ; dans ce pays-ci, il n'en fait communément que deux, à cauſe du froid : chaque ponte eſt pour l'ordinaire de quatre ou cinq œufs de couleur de bronze, & qui produiſent plus de mâles que de femelles, comme dans preſque tous les autres oiſeaux.

Pour la maniere de prendre le Roſſignol au filet, de le nourrir en cage, & d'en avoir le chant pendant toute

Digitized by Google

l'année, nous renvoyons au *Traité du Roſſignol franc ou chanteur*, imprimé à Paris en 1751. On reconnoît qu'un Roſſignol eſt un mâle, non-ſeulement par ſon chant, mais lorſque ſur deux ou trois plumes de l'aile, la barbe, qui ſort de la côte de la plume que l'on voit eſt noire; de plus, ſes jambes ſont comme tranſparentes & rougeâtres. Le Roſſignol eſt ſujet à avoir des abcès au croupion, la gale à la tête, à devenir trop gras, à avoir le dévoiement ou la conſtipation ou une forte maladie de la mue; tous accidens qui influent ſur ſon tempérament, au point de l'empêcher de chanter, ou même de le faire mourir.

Le Roſſignol de la Louiſiane eſt le même qu'en Europe: ſon ramage eſt moins uniforme; il chante toute l'année; il eſt plus familier. On l'attire ſous le pignon d'une maiſon, en y mettant une petite latte, du manger, un morceau de callebaſſe où il fait ſon nid, & alors il ne quitte plus cet endroit. Les Habitans de la Martinique & de la Guadeloupe appellent *Roſſignol*, un oiſeau ſemblable au Roitelet, mais un peu plus gros: ſon ramage eſt fort agréable; il vit de mouches & d'araignées. Séba parle auſſi d'un Roſſignol d'Amboine, qui a le plumage de la queue d'une grande beauté, & un chant très agréable, ſur-tout quand il eſt en amour.

2°. Le ROSSIGNOL DE MURAILLE, *Rubicilla*. Cet oiſeau eſt moins célebre par ſon chant que le précédent, il ſe nourrit d'inſectes & de cerfs-volans; Albin l'appelle *Rouge queue*: il a le bec & les jambes noirs; la langue fendue; le dedans de la bouche jaune; l'iris couleur de noiſetier; le plumage ſombre, plombé & tiqueté de noir: la poitrine, le croupion, & les côtés ſous les ailes ſont rouges; le deſſus du ventre & le front ſont marqués de blanc; la gorge & les joues ſous les yeux ſont noires.

On prétend que cet oiſeau eſt d'un caractere ſauvage: il aime la liberté, à prendre ſes repas, gazouiller, & faire ſon nid ſans être vu: ſi quelqu'un touche à un de ſes œufs, il les quitte pour toujours; ſi l'on touche un de ſes petits, ou il l'affamera, ou il le jettera hors du nid. Cependant, lorſqu'il eſt élevé dès ſa jeuneſſe en cage, il apprend aiſément à ſiffler, & il devient aſſez doux. Par

Digitized by Google

cet exposé, on voit que le Rossignol de muraille a les mœurs & la voix différentes du Rossignol franc : il vole légérement, & fait du bruit lorsqu'il est perché ; il remue la queue, & la tient presque toujours droite comme le Roitelet.

Des Auteurs font mention de diverses especes de *Rossignols de muraille*, qui, peut-être, n'en font qu'une, & ne different les unes des autres que par quelques variétés. Le Rossignol de muraille de l'Amérique, est plus petit que le nôtre. On assure que la chair de ces sortes d'oiseaux est bonne contre l'épilepsie.

ROSSOLIS : *voyez* HERBE AUX GOUTEUX.

ROTELE, *Rubellio fluviatilis*, poisson de riviere blanc, plus large que la Rosse & la Carpe, & plus épais que la Brême : sa couleur est d'un brun jaune, & ses écailles sont de la grandeur de celles de la Carpe : il a la queue & les nageoires du ventre rouges : il a aussi une tache rouge sur les ouies : les yeux ont l'iris jaune, marquée de points noirs ; les dents & le palais sont semblables à ceux de la Carpe : la nageoire du dos en occupe la moitié en longueur, elle est fournie de six rayons ; la nageoire des ouies en a dix-neuf : le ventre a deux nageoires qui répondent à celle du dos, chacune à neuf rayons ; les nageoires des ouies sont plus blanches que les autres : l'anus est fort éloigné de la queue. On pêche de ces poissons dans le Rhin, & en plusieurs Lacs d'Angleterre ; il s'en trouve qui ont douze à seize pouces de longueur.

ROTENGLE, *Erythrophtalmus*, poisson semblable à la Breme, assez connu en Allemage : ses nageoires sont rouges, son corps & les yeux sont tachetés de la même couleur ; il a sous la langue une tache jaune.

ROT-FISCH, poisson de la Mer de Norvége ; il est rouge en dedans & en dehors : sa chair est d'un très bon goût, dit Gesner, *de Aquat. pag.* 378.

ROTH-GULDEN-ERTZ ou ROSICLERE, nom que les Mineurs donnent à la Mine d'argent rouge transparente : la dénomination de cette Mine, signifie *Mine de beaucoup de valeur*. Voyez *le mot* ARGENT.

ROT-JE, est un petit oiseau du Groënland, que les Hollandois & les Hambourgeois nomment ainsi : Rot-je signifie

ſignifie *Rat*. Cet oiſeau eſt de couleur noire, & ſon chant reſſemble aſſez au cri d'un petit Rat. M. Anderſon dit que le Rot-je fait ſon nid ſous les débris des rocs écroulés, dans des creux profonds & étroits, & ſur le bord de la mer. Auſſi-tôt que les petits ſont en état de voyager, les vieux ſe gliſſent adroitement avec eux ſous les pierres juſqu'à la mer, pour gagner d'autres Contrées.

ROTIN ou RATAN, eſpece de roſeau des Indes, dont les uns ſervent à faire des cannes à marcher, & d'autres ſe fendent par petites lanieres, pour faire des meubles de cannes.

ROT SCHÆR : *voyez au mot* MORUE.

ROUC ou ROUCK, oiſeau d'une force & d'une grandeur prodigieuſe, qui ſe trouve, dit-on, dans l'Arabie. Il paroît que c'eſt le même que le *Cuntur* ou *Condor* du Pérou : *voyez au mot* AIGLE.

ROUCOUYER & ROUCOU. On donne communément ce nom à un arbre, de la graine duquel on tire, par infuſion ou macération, une pâte ou extrait que l'on nomme *Roucou*, & dont on fait uſage dans la teinture. Cet arbre eſt cultivé dans toutes les Iſles de l'Amérique : il eſt nommé chez les Indiens & chez les Sauvages Caraïbes, *Achiote* ou *Cochehuc ;* les femmes Caraïbes l'appellent *Bichet* : c'eſt l'*Urucu* des Botaniſtes. Cet arbre eſt de la grandeur d'un noiſetier ; il eſt fort touffu : il pouſſe de ſon pied pluſieurs tiges droites & rameuſes ; s'il croît trop haut on l'étête, afin qu'il s'arrondiſſe. Son bois eſt blanc, facile à rompre ; ſes feuilles ſont placées alternativement, grandes, liſſes, d'un beau verd, ayant en deſſous pluſieurs nervures rouſſeâtres : ſes feuilles ſont attachées à des queues, longues de deux ou trois doigts. Ses rameaux portent à leur extrêmité, deux fois par an, des touffes de fleurs en roſe, grandes, belles, d'un rouge pâle, tirant ſur l'incarnat, ſans odeur & ſans goût : à ces fleurs ſuccedent des fruits ou gouſſes oblongues, ovales, applaties ſur les côtés, ayant à-peu près la figure d'un Mirobolan, longues d'un doigt & demi ou plus, compoſées de deux coſſes hériſſées de pointes d'un rouge foncé. Ce fruit en mûriſſant devient rougeâtre, & il s'ouvre en deux parties, qui renferment environ ſoixante grains ou ſemences partagées en deux rangs : ces grains

Digitized by Google

ſont de la groſſeur d'un petit grain de raiſin, de figure pyramidale, attachés par de petites queues : ces mêmes grains ſont couverts d'une matiere humide, très adhérente aux doigts lorſqu'on y touche avec le plus de précaution, d'un très beau rouge, d'une odeur aſſez forte ; la ſemence ſéparée de cette matiere rouge, eſt de couleur blanchâtre. Comme les oiſeaux ſont tort à ce fruit, les Sauvages plantent l'arbre auprès de leurs caſes. Il y a encore une autre eſpece d'arbre de Roucou, qui ne differe du précédent qu'en ce que ſon fruit n'eſt pas épineux, & qu'il eſt plus difficile à ouvrir. La récolte du Roucou ſe fait deux fois l'année, à la St. Jean & à Noël : on connoît que la gouſſe eſt mûre, lorſqu'elle s'ouvre d'elle-même ſur l'arbre. Nous allons donner la maniere dont on fait la pâte ou l'extrait de Roucou.

On retire de dedans la gouſſe du Roucou, les grains & tout ce qui les environne : on les écraſe avec des pilons de bois dans des canots, qui ſont des troncs d'arbres creuſés ; on jette de l'eau deſſus en ſuffiſante quantité, pour que la matiere y trempe ; on la laiſſe pendant ſix jours, afin que l'eau puiſſe diſſoudre la ſubſtance rouge qui eſt adhérente aux grains. On coule enſuite la liqueur, d'abord dans un crible du pays, nommé *Hibichet* ou *Manaret* ; puis par trois autres cribles plus fins, faits de jonc ou de groſſe toile, dont les trous ſont quarrés ; on laiſſe égoutter, pendant vingt-quatre heures ce marc, qu'on appelle *Roucou calé* ; puis on le met de nouveau dans un canot qu'on a ſoin de couvrir, & on l'y laiſſe fermenter pendant huit jours, pour que ce qui reſte de matiere rouge colorante, puiſſe plus aiſément s'en détacher & s'extraire. Pour cela, on jette un peu de nouvelle eau ſur la matiere ; on l'agite juſqu'à ce qu'elle commence à ſe gonfler, & à former des bulles d'air, qui crevent à la ſurface ; alors on diminue le feu. On laiſſe réfroidir le Roucou, juſqu'au lendemain matin ; on le tire de la chaudiere, & on l'étend dans des caiſſes, que l'on tâche de garantir de la pouſſiere. Le Roucou ſéché à l'ombre par le vent, eſt infiniment plus coloré que celui qu'on expoſe au Soleil. On a obſervé que plus on le travaille en grand, plus la couleur en eſt vive ; travaillé en petit, il devient noir. Le Roucou eſt pur & bien

Digitized by Google

fait, quand il se dissout entiérement dans l'eau, & qu'il n'y a point de corps étrangers errans ni précipités, comme dans le *Roucou Gigodaine*, qui est de mauvaise qualité; & plus encore celui qu'on appelle *Roucou bal*, terme qui signifie la paille & le bled; parcequ'on s'est servi de vieilles & de nouvelles graines, & quelquefois on y a mêlé du rouge d'Inde.

Le Roucou pour être de bonne qualité, doit être couleur de feu, plus vif en dedans qu'en dehors, doux au toucher, d'une bonne consistance, afin qu'il soit marchand & de garde. On donne à cette pâte la forme que l'on veut, avant que de l'envoyer en Europe.

A l'égard de l'eau rousseâtre, elle est propre à être jettée sur de nouvelles graines qu'on veut faire tremper.

On peut retirer du Roucou, une substance rouge beaucoup plus belle, en se contentant de frotter seulement les grains entre les mains dans de l'eau; mais alors on n'en retire qu'une petite quantité d'extrait ou de fécule, qui se précipite & forme un pain de cire. Rarement on la garde dans cet état, non-seulement parcequ'elle devient trop chere; mais parcequ'on est dans l'usage d'affoiblir son éclat trop vif, qui offense la vue, avec du Santal en poudre: tel est le Roucou que les Indiens Caraïbes, &c. trempent dans l'huile, avant que de l'employer pour se rougir le corps. Cette espece d'enduit ferme les pores, empêche que l'eau de la mer ne fasse des impressions sur leur corps, fait fuir les Maringouins & mourir les Chiques.

On fait deux récoltes de Roucou par an, celle d'hiver est la plus abondante. Les Ouvriers qui travaillent à préparer le Roucou, sont incommodés de maux de tête, qu'on peut attribuer à l'odeur forte de la graine de Roucou, qui est encore exaltée davantage par les infusions & macérations. La belle pâte de Roucou devient dure en Europe, & perd son odeur, qui approche de celle de la violette. Celle de Cayenne est estimée la meilleure, & la mieux préparée; les Teinturiers s'en servent: quelques personnes la font entrer dans la composition du chocolat. Le Roucou est aussi le contre-poison du suc de magnoc: il fortifie l'estomac, & arrête les cours de ventre. Lorsque le linge a été taché du Roucou, il est

Digitized by Google

très difficile d'en effacer la tache, ſur-tout quand il y a eu du mêlange d'huile ; le Soleil eſt plus capable de l'emporter que toutes les leſſives ; & cette couleur eſt ſi extenſible, qu'un morceau de linge taché, eſt capable de tacher toute une leſſive.

ROUDOU : *voyez* RÉDOUL.

ROUE, poiſſon qui ſe trouve dans les mers qui bordent les Royaumes de Congo & d'Angola. Sa forme eſt ronde : il a deux dents au milieu du corps, & deux trous qui lui ſervent d'yeux. On s'eſt aſſuré qu'il entend & qu'il voit : ſa gueule a une ouverture longue d'un empan : ſa chair eſt délicate, & reſſemble à celle du veau par ſa blancheur : on fait de ſes côtes des colliers pour arrêter les hémorrhagies. Quelques Auteurs, entre autres Elien & Jovius, font mention de poiſſons cétacées, qu'on appelle *Roues ;* mais ceci a beſoin d'être éclairci. Les poiſſons appellés *Lune*, *Molle* ou *Meule*, ſe nomment auſſi *Roue* ; voyez *ces mots.*

ROUGE BRUN, ou ROUGE DE MONTAGNE, ou ROUGE D'INDE : *voyez à l'article* OCHRES.

ROUGE-GORGE : *voyez* GORGE ROUGE.

ROUGE HERBE ou BLED NOIR : *voyez à l'article* SARRAZIN.

ROUGE-QUEUE. On donne ce nom au Roſſignol de muraille. Celui-ci differe du Rouge-Gorge par ſes pieds.

Le *grand Rouge-queue* eſt le Merle de rocher. Le *Bouvreuil* ou *Pivoine* eſt auſſi une eſpece de Rouge-queue, dit l'Auteur du *Dictionnaire des Animaux.*

Albin fait mention d'une eſpece de ROUGE-QUEUE NOIR, *Rubicilla ſubnigra.* Cet oiſeau eſt entierement noir, excepté les bouts de quelques plumes qui couvrent le ventre, leſquelles ſont rouges.

Le ROUGE QUEUE DE BENGALE, *Rubicilla Bengalenſis.* Cet oiſeau eſt un peu plus grand que le grand Rouge-queue. Le bec eſt fauve ; l'iris blanche ; la tête noire ; le deſſous des yeux eſt garni d'une touffe de plumes écarlates, pointillée de blanc & de noir. Le plumage du dos eſt brun ; celui du ventre, de la poitrine & des cuiſſes, eſt blanc. Les jambes & les pieds ſont noirs.

Seba cite auſſi le ROUGE-QUEUE DE L'AMÉRIQUE, *Ru-*

Digitized by Google

bicilla Americana, & il le regarde comme une eſpece de Roſſignol de muraille. Son chant eſt très harmonieux. Sa tête eſt ornée d'une crête noire : il a le bec blanc ; les yeux luiſans ; le devant du col marqué d'une tache noire ; la poitrine & le ventre bleues ; le dos, les ailes & la queue ſont d'un rouge écarlate. Les pieds ſont aſſez longs, grêles & bien onglés.

Le ROUGE-QUEUE DE LA CHINE, *Rubicilla Sinenſis*, eſt de la grandeur de la Linotte rouge. Le bec eſt épais, court & brun ; les yeux ſont fauves ; la tête & le derriere du col d'un pourpre bleuâtre ; le dos eſt verd ; le reſte du plumage d'une couleur mélangée de jaune & de verd, & par intervalles d'un rouge ſombre & pourpré ou écarlate. Les jambes & les pieds ſont jaunes.

ROUGET ou MORRUDE, *Rubellio*, poiſſon de mer, à nageoires épineuſes, connu dans les poiſſonneries : on l'appelle, à Marſeille, *Galline*. Il a la figure de l'*Hirondelle de mer*. Voyez *ce mot*. Mais il en differe par ſa bouche, par la multitude de ſes écailles, & par la grandeur de ſes nageoires. Il a le ventre gros ; le reſte du corps rouge ; la tête groſſe, faite en angle. Son muſeau eſt court, & finit par deux aiguillons pointus. Ses yeux ſont grands, & garnis en deſſus de deux petites pointes ; le derriere & le deſſus de la tête finiſſent auſſi en pointe vers la queue. Ce qui couvre les ouies eſt garni d'aiguillons, & ſa peau eſt déliée. Aux côtés, par le milieu du corps, il a un trait large, couvert d'écailles ; & au dos, depuis la tête juſqu'à la queue, deux rangs d'écailles pointues, d'où ſortent deux nageoires, qui ſe dreſſent quand le poiſſon nage, & qui s'abbaiſſent & ſe cachent, comme dans un étui, quand il ſe repoſe : il nage l'hiver en pleine mer, & approche du rivage en été ; il eſt fort gourmand & mange les petits poiſſons.

Le Rouget eſt charnu par-tout le corps, épais, rond, un peu large vers la queue. Ses ouies ſont doubles ; ſon palais eſt jaune ; ſa chair eſt ferme, blanche, ſéche, peu ou point gluante ; elle eſt de très bon goût. MM. Lémery & Andry diſent qu'elle eſt prolifique. On donne quelquefois le nom de *Rouget* au *Surmulet*. Voyez *ce mot*.

Digitized by Google

Kolbe dit qu'il ſe trouve des Rougets au Cap de Bonne Eſpérance & à Madagaſcar. Ce poiſſon, que les Européens y nomment *Roſvich*, a environ ſix pouces de longueur, & deux d'épaiſſeur. On le nomme *Rouget*, parcequ'il eſt rouge en dehors.

Le Groneau ou Grognaut des Languedociens, ſe nomme auſſi *Mulet* : il grogne comme un porc. Les Anglois l'appellent *Piper*, & les Gênois *Organo*. Ses nageoires ſont auſſi épineuſes; ſon corps eſt long, rond & rouge ; le dos armé de forts & grands aiguillons ; la tête groſſe ; la bouche large, & garnie de deux eſpeces de cornes : il eſt couvert d'écailles petites & rudes ; il a plus d'os ou d'arrêtes que de chair. Cette chair eſt dure & ſéche ; mais d'un aſſez bon goût, ſi elle eſt bouillie & mangée avec le vinaigre.

ROUILLE. On donne ce nom à une eſpece d'ochre qui ſe fait ou naturellement, ou par art, ſur quelques métaux expoſés à l'air libre, ou humectés continuellement de liqueurs acidulées dans un lieu fermé. Le fer donne une rouille brunâtre ou jaunâtre ; le cuivre en produit une qui eſt verte, le plomb une qui eſt blanchâtre ou griſâtre. *Voyez* de quelle maniere ces rouilles ſe forment, au mot OCHRES.

ROULANTE. Goëdard donne ce nom à une Chenille qui, quand il eſt raſſaſiée de feuilles d'Ancolie, ſe plie & ſe retire en forme de boule. Cette Chenille ſe cache en terre pour travailler à ſa métamorphoſe & devenir mouche.

ROULEAU. Les Conchyliologiſtes donnent ce nom à un coquillage univalve de la forme du *Cornet* : voyez *ce mot*. Mais il en differe, étant moins conique, comme renflé dans ſon milieu, la levre étant épaiſſe, & ayant les deux extrémités à-peu-près de la même largeur : c'eſt ce qui lui a fait donner les noms de *Cylindre* ou d'*Olive*. La robe du rouleau eſt ſouvent des plus agréables à voir par les beaux compartimens dont elle eſt ornée. On diſtingue dans cette famille de coquilles, l'*Ecorchée*, la *Tulipe*, le *Drap orangé*, &c.

ROULEUSES. M. de Réaumur appelle ainſi des eſpeces de Chenilles qui roulent des feuilles dans leſquel-

Digitized by Google

les elles ſubiſſent leur métamorphoſe. *Voyez* au mot CHENILLE.

ROUPEAU ou BIHOREAU, eſpece de Héron qui ſe trouve ſur les Côtes de Bretagne : il fait ſon nid dans les rochers. *Voyez* HÉRON.

ROUSSEAU : nom que les Normands donnent au *Pagurus*, eſpece de cancre, dont nous avons parlé ſous le nom de *Cancre ſquinade*. Sa couleur eſt rouſſe & rouge. *Voyez* au mot CANCRE.

ROUSSEROLE ou ROSSIGNOL DE RIVIERE ou ALCYON VOCAL, *Alcedo vocalis*. On appelle *Alcyon* deux ſortes de Martinets pêcheurs ; nous avons parlé du premier au mot *Martin pêcheur* : c'eſt le plus grand, il eſt commun en tous lieux. La ſeconde eſpece eſt celui qui de tous les oiſeaux de riviere, a le chant le plus agréable, il fréquente les lieux marécageux & le bord des rivieres ; il ſe perche l'été dans les roſeaux où il chante mélodieuſement & long-tems ; ſon chant eſt fort varié : il ſe perche auſſi ſur les arbres plantés au bord des eaux ; ſes pieds ſont comme ceux des Grives & des Merles : ſes jambes ſont de médiocre longueur & de couleur cendrée, ainſi que ſes pieds. Cet oiſeau eſt de la grandeur du Proyer ; il a le bec tranchant comme celui de la Pie-grièche, il ſemble être hupé, tant les plumes de deſſus ſa tête ſont longues, il ne vole guere bien, & il bat des ailes à la maniere du Cochevis.

Cet Alcyon vocal eſt fort commun dans le Maine & en Touraine : il fait ſon nid dans les roſeaux, la femelle y pond cinq à ſix œufs. Ce nid eſt à découvert & fort différent de celui du grand Alcyon ou grand Martinet pêcheur, qui le fait en terre ſur le bord du rivage.

ROUSSETTE. *Voyez* CHIEN VOLANT.

ROUSSETTE, petit oiſeau que Belon nomme *Luſciniola* : il eſt de la grandeur de la Fauvette, il ne ſe trouve qu'en certains endroits ſitués le long des forêts. Son plumage paroît rouſſâtre, grivelé à l'eſtomac, deſſus la tête, au tour du col & ſur le dos ; les plumes de la queue & des aîles ſont brunes : ſon bec eſt pointu, noirâtre & foible : il vit de vermiſſeaux, il a les bords & le dedans du bec de couleur jaune.

Digitized by Google

Il y a encore une eſpece d'oiſeau Rouſſette que les François appellent *Touquet* ou *Traquet* : voyez *ce dernier mot.*

ROUSSETTE, poiſſon à nageoires cartilagineuſes, dont on diſtingue trois eſpeces.

La premiere eſt le *Catulus major vulgaris* de Ray : on la nomme *Scorzone* à Rome, *Peſce Gatto* à Veniſe, & *Bounce* dans la Province de Cornouaille en Angleterre. Cette Rouſſette differe du Chien de mer par ſon dos qui eſt plus large, par ſon muſeau qui eſt plus court, & plus obtus, par ſa bouche qui n'eſt pas avancée, par ſa peau rouſſe, marquée de beaucoup de petits points noirs, & qui eſt bien plus dure que celle du Chien de mer.

La ſeconde eſt le *Catulus minor vulgaris*, elle eſt beaucoup plus petite, plus menue & plus allongée que la précédente ; ſa couleur eſt plus claire & plus teinte en rouge : elle y a ſur ſa peau beaucoup de petites taches, en partie brunes, en partie blanches, & éparſes çà & là ſans aucun ordre. Celle qui eſt dans notre Cabinet eſt preſque ronde ; elle a cinq pieds huit pouces de long la gueule arrondie & garnie à chaque machoire de huit rangs de petites dents triangulaires, tranchantes & crenelées : ſa queue n'eſt point fourchue comme dans le Requin, mais elle a également une forte arrête de quatorze pouces de long. Ce poiſſon a ſept nageoires, les deux pectorales forment une étendue de trente-deux pouces, celle du dos qui correſpond aux nageoires du ventre a près de huit pouces, les autres ſont petites : ce poiſſon eſt d'une jolie forme.

La troiſieme eſpece eſt le *Catulus ſaxatilis* : elle differe de la premiere par ſa couleur cendrée, par ſes plus grandes taches, quoique moins nombreuſes ; ſon muſeau eſt plus long & plus épais : ſes narines ſont très éloignées de ſa bouche : il n'a point de nageoires jointes à l'anus ; elles en ſont ſéparées, & celle qui eſt placée au deſſous en eſt plus proche que dans la premiere eſpece.

Dans les tems que les peaux de Chien de mer ſont rares, & que celles de Rouſſette ſont communes, on fait ſouvent paſſer celles-ci pour les premieres avec l'épithete de douce. Il y a cependant une aſſez grande différence

Digitized by Google

entre ces peaux ; celle du Chien de mer eſt extrêmement coriace, toujours brune, & celle de la Rouſſette eſt de différentes couleurs, toujours garnie de petites étoiles ſur le dos. On apporte la peau de Rouſſette de la Hougue en Baſſe-Normandie ; elles ſont auſſi plus petites que celles des Chiens de mer ; elles ne ſont preſque point rudes au toucher. Les Gaîniers s'en ſervent pour garnir des étuis de toutes ſortes d'uſtenſiles : c'eſt avec ces peaux teintes en vert que ſe fait le *Galluchat* ſi en vogue à Paris.

ROUVRE ou ROBRE, eſpece de *Chêne*. Voyez *ce mot*.

ROUX ou ROURE DES CORROYEURS, *Voyez* SUMACH.

RUBAN D'EAU, *Sparganium*, eſt une plante aquatique dont on diſtingue trois eſpeces : la premiere eſt le *Sparganium ramoſum* des Botaniſtes : ſes racines ſont fibrées, noires & rampantes : elles pouſſent des feuilles longues d'environ deux pieds, étroites, pointues, rudes, coupantes, ayant le dos élevé, & d'une ſaveur douce : il s'éleve d'entr'elles des tiges hautes de trois pieds, rondes, liſſes, tortueuſes, pleines de moëlle blanche, & rameuſes : ſes fleurs ſont des bouquets attachés ſans queue aux nœuds des rameaux en façon d'aſperge, de couleur blanche & rougeâtre : elles ne laiſſent après elles aucuns fruits ni ſemences ; mais il naît ſéparément aux ſommités des tiges des fruits arrondis, diſpoſés en maniere de tête épineuſe, gros comme des grains d'orge, de couleur herbeuſe, & remplis d'une matiere farineuſe. Cette plante croît, ainſi que la ſuivante, aux lieux marecageux, aux bords des rivieres & le long des ruiſſeaux : elles portent leurs fruits aux mois de Juillet & d'Août. La ſeconde eſpece eſt le *Sparganium non ramoſum* : elle eſt moins grande que la précédente ; elle ne pouſſe aucuns rameaux, & ſes feuilles ſont un peu plus larges. La troiſieme eſpece eſt le *Sparganium minimum* : elle eſt plus rare que les deux précédentes ; elle croît dans certains foſſés bourbeux où l'eau a été deſſéchée pendant l'été par le Soleil : c'eſt une petite plante baſſe qui pouſſe une tige, au haut de laquelle naiſſent un, deux ou trois fruits comme en la premiere eſpece ; cette tige eſt en-

Digitized by Google

tourée de quatre ou cinq feuilles étroites qui la surpassent en hauteur.

Les racines de ces plantes sont estimées sudorifiques, & propres contre la morsure des Serpens : on se servoit autrefois de ses feuilles en place de bandelettes pour emmailloter les enfans.

RUBAN, ou TÆNIA MARIN. Poisson de mer dont on distingue plusieurs especes. La premiere est le *Vitta* des Latins : on l'appelle *Cepole* à Rome, & *Flambo* en Languedoc, parcequ'il est rouge & de couleur de feu. C'est un poisson long, étroit & flexible : nous en avons parlé au mot FLAMBEAU. Ray & Rondelet ne sont pas d'accord sur la description de ce poisson.

La seconde espece est le *Tænia falx* des Venitiens.

La troisieme est le *Tænia serpens rubescens*.

La quatrieme a également des bandelettes rouges sur la peau comme le précédent, & ressemble assez à la premiere espece de *Ruban* ; mais outre les nageoires qu'il a aux ouies, il en a deux autres de couleur rouge au-dessous de la machoire inférieure : il a encore cinq taches rouges & rondes sur le corps : il n'a ni écailles ni aiguillons. Ce poisson est blanc, son cœur est applati, sa chair est dure, gluante, & n'est pas bonne à manger.

Des Auteurs font encore mention d'autres especes de *Rubans de mer*, qui toutes semblent être de la même espece que le *Flambeau*. Voyez *ce mot*.

Il ne faut pas comprendre sous ce nom *Tænia marin*, l'espece de ver plat dont nous parlerons au mot VER SOLITAIRE.

RUBAN, espece de coquillage univalve que M. d'Argenville met dans la famille des *Vis*. Voyez *ce mot*.

RUBARBE. *Voyez* RHUBARBE.

RUBELINE ou ROUGE GORGE : *voyez* GORGE ROUGE.

RUBIS, *Gemma rubina*, est une très belle pierre précieuse, diaphane, brillante, resplendissante, & d'un rouge très agréable. Le Rubis est, après le Diamant, l'espece de pierrerie la plus dure : il n'est point attaqué par la lime ; il resiste puissamment à la plus grande violence du feu, même solaire : il ne fait que s'y amollir. *Voyez* le détail des expériences faites à ce sujet à Flo-

Digitized by Google

rence dans la *nouvelle Edition Françoiſe des Œuvres de Henchel*, *in*-4°. ſur la fin. On rencontre cette pierre ſous une forme, ou ovale, ou octogone, tantôt dans un ſable rouge, tantôt dans une ſerpentine, & tantôt dans une roche griſâtre & rougeâtre aux Indes. Les *Rubis* de Bohême & de Siléſie ſe trouvent dans du quartz & dans du grès. On ſoupçonne que les *Rubis* tiennent leur couleur du fer.

Les Lapidaires diſtinguent quatre ſortes de *Rubis*; ſavoir,

1°. Le RUBIS ORIENTAL, *Rubinus orientalis.* Sa couleur eſt d'un rouge vif de cochenille ou de ceriſe. Wallerius dit que lorſque ſa teinte eſt d'un rouge vif de ſang, & qu'il peſe au-delà de 20 karats, alors on l'appelle *Eſcarboucle*: c'eſt l'*Anthrax* des Anciens. L'Eſcarboucle doit être d'un incarnat vif, & brillant comme un charbon allumé: on le trouve dans les montagnes de Cambaya, de Biſnagar, & de Capelan, ſituées dans les Royaumes d'Ava & de Pegu.

2°. Le RUBIS BALAIS, *Rubinus Balaſſius.* Sa couleur eſt d'un rouge clair ou roſe, quelquefois orangée, & mêlée d'une petite nuance bleue, qui fait que cette pierre tire un peu ſur le cramoiſi ou le violet: c'eſt le moins dur des *Rubis.* On nous l'apporte communément de Siléſie, du Mexique & du Breſil: il reſſemble beaucoup au *Rubis* fait avec la *Topaze du Breſil.* Voyez *ce mot.*

3°. Le RUBIS SPINEL, *Rubinus Spinellus.* Sa couleur eſt d'un rouge clair très foible; étant poli il a un feu très agréable & très ami de l'œil: il eſt plus dur que le précédent, cependant il n'en a pas l'éclat: on nous l'apporte de la Bohême, de la Siléſie, de la Hongrie, & quelquefois du Breſil.

4°. Le RUBICELLE ou PETIT RUBIS, *Rubicellus.* Il eſt d'un rouge pâle tirant ſur le jaune de paille: c'eſt le moins recherché des Rubis. Sa couleur ne reſiſte guéres au feu; il eſt cependant ſuſceptible d'un beau poli qui releve un peu ſon éclat: on trouve cette pierre dans le Breſil.

RUBIS DE ROCHE, *Rubinus rupium.* On donne ce nom à une eſpece de Grenat fort dur, d'un beau rouge mêlé de violet ou de gros bleu. *Voyez* GRENAT.

Digitized by Google

RUBIS ou RUBINE D'ARSENIC : *voyez* REALGAR. On dit auſſi *Rubine d'argent*, c'eſt la *Mine d'argent rouge*; & *Rubine de Zinc*, c'eſt la *Blinde rouge*. Voyez *ces mots*.

RUBRIQUE, ou RUBRICA, ou SANGUINE A CRAYON. Eſpece d'ochre de fer. *V.* CRAYON ROUGE.

RUCHE. *Voyez* dans l'Hiſtoire de l'*Abeille ordinaire* celle de l'*Abeille bourdon*, & celle des Guepes au mot GUEPE.

RUCHE MARINE ou AQUATIQUE. Piſon a décrit cette *Ruche*, qui n'eſt autre choſe qu'une éponge aquatique.

Swammerdam croit que des Mouches aquatiques, qui ont dans la bouche, comme les autres inſectes aquatiques, un aiguillon avec lequel elles ſe défendent lorſqu'on veut les toucher, & qui ont été décrites très exactement par Aldrovande ſous le nom d'*Abeilles amphibies*, & par Jonſton ſous le nom d'*Abeilles ſauvages*, ſont les inſectes qui logent dans ces Ruches. Mouffet appelle ces Mouches *Notonectæ*, parcequ'elles nagent ſur le dos & non ſur le ventre.

RUE, *Ruta*. Plante dont l'odeur eſt très forte, & qui eſt eſtimée par les grandes propriétés qu'elle poſſede. On en diſtingue principalement de deux eſpeces; ſavoir, la *Rue des jardins* & la *grande Rue ſauvage*.

La RUE DES JARDINS, *Ruta domeſtica*, pouſſe des tiges en maniere d'arbriſſeau à la hauteur de quatre ou cinq pieds, qui ſont garnies de feuilles partagées en pluſieurs ſegmens; petites, oblongues, charnues, un peu groſſes, liſſes, d'une couleur de verd de mer, rangées par paire ſur une côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs naiſſent aux extrémités des branches; elles ſont à quatre feuilles un peu ovales, de couleur jaune pâle: aux fleurs ſuccedent des fruits compoſés de quatre capſules aſſemblées contre un noyau, qui renferment chacunes pluſieurs ſemences anguleuſes, ou en forme de rein. Toute la plante a une odeur déſagréable, un goût âcre & amer: elle fleurit en Juin, & reſte verte tout l'hiver juſqu'au printems, ſaiſon pendant laquelle les vieilles feuilles font place aux nouvelles.

La RUE SAUVAGE OU DE MONTAGNE, *Ruta ſylveſtris*, differe de l'autre, en ce qu'elle eſt plus petite dans

Digitized by Google

toutes ſes parties. Cette plante croît dans nos Provinces méridionales, aux lieux rudes, pierreux & montagneux, expoſés au Soleil, & particulierement aux environs de Montpellier.

On regarde la Rue comme inciſive, atténuante & diſcuſſive, propre pour exciter les mois aux femmes, lorſque cette plante eſt priſe en infuſion en petite quantité; elle fait même avorter. Quoique l'odeur de cette plante nous paroiſſe déſagréable, les Allemands, les Anglois, les Hollandois la font entrer dans pluſieurs ragouts.

On dit que les feuilles de Rue mangées ſont propres à guérir les écrouelles; on peut auſſi avoir recours au ſuc dépuré. Deux cuillerées de ce ſuc, bues le matin à jeun, ſont eſtimées un remede très utile dans les maladies contagieuſes pour ſe garantir du mauvais air. La conſerve de Rue eſt auſſi très bonne dans ces cas là : l'huile dans laquelle on a fait infuſer des feuilles de Rue, eſt vermifuge : la décoction de ſes feuilles eſt un excellent gargariſme pour les gencives des Scorbutiques, & pour ceux qui ſont attaqués de la petite vérole; enfin on les emploie en infuſion contre la morſure des chiens enragés : les feuilles de Rue entrent dans la compoſition du vinaigre des quatre voleurs.

RUE DE CHEVRE, *Galega*, eſt une plante qui croît naturellement en Italie aux lieux gras & humides, mais que nous cultivons dans nos jardins. Ses racines ſont menues, rampantes, & quelques-unes germent tous les ans au printems : ſes tiges ſont cannelées, hautes de trois pieds, creuſes & branchues : ſes feuilles reſſemblent à celles de la veſce; elles ſont munies d'une petite épine molle à leur extrémité : ſes fleurs forment un long épi; elles ſont pendantes, légumineuſes, & d'une couleur bleuâtre : il leur ſuccede des gouſſes arrondies, menues, longuettes, leſquelles contiennent pluſieurs graines oblongues, en forme de rein. Cette plante eſt un ſudorifique très célebre contre le poiſon peſtilentiel, les pétéchies, l'épilepſie, les morſures des ſerpens, & contre les lombrics : on la preſcrit dans les bouillons alexiteres.

RUFFE. Poiſſon à nageoires épineuſes, du genre des *Perches*. Voyez *ce mot*.

Le poiſſon que les Anglois nomment ainſi, a la partie

autour des ouies reluisante comme de l'or, on l'appelle quelquefois *Perche dorée*; mais elle est plus grande que la *Perche*, & n'a point de bandes noires qui traversent. Ses écailles sont petites, taillées en rond, frangées: son dos est d'un verd qui tire sur le jaune sale; le bas est d'un jaune pâle: le dos, le haut des côtés, la queue & les nageoires sont marqués de points noirs.

RUMIGI. *Voyez* RHASUT.

RUMINANS, *Ruminales.* Les Naturalistes donnent ce nom à des animaux qui remâchent leur nourriture, & qui l'avalent ensuite. Il y en a, dit Peyerus, qui sont vrais Ruminans, & d'autres qui n'ont que l'apparence de l'être, ou qui ne le sont pas tout à-fait. L'Auteur, en parcourant toutes les différentes classes des animaux, trouve des insectes, des animaux aquatiques, des oiseaux & des quadrupedes Ruminans. Les insectes, qui ont plusieurs ventricules, & qui se nourrissent d'herbages, ont, dit-il, la faculté de ruminer; tels sont les Grillons-Taupes, les Guêpes, les Bourdons, les Abeilles, les Sauterelles & d'autres. Parmi les aquatiques, qui passent pour ruminer, ce sont les Ecrevisses de mer, les Cancres & les Homards, qui ont plusieurs ventricules.

Les Anciens ont dit que le Scare est un poisson ruminant: c'est ce que dit aussi Ovide dans ces deux vers.

At contra herbosâ pisces laxantur arenâ,
Ut scarus, epastas solus qui ruminat escas.

Il y a des poissons ou des amphibies qui font quelque chose d'analogue à la rumination, & qui n'avalent pas tout d'un coup la nourriture qu'ils prennent: mais ruminent ils exactement? c'est ce qu'on ne sauroit affirmer. Tout ce qu'on peut dire, c'est que la faculté de ruminer ne provient que de la pluralité des ventricules: l'on peut moins se tromper dans un quadrupede que dans un oiseau qui a un jabot, un gosier & un ventre; toutes parties qui font, selon quelques-uns, l'office de la rumination. Ceux qui imitent les animaux ruminans, broyent, dans leur bec, la nourriture qu'ils prennent: elle descend ensuite dans leur jabot, où elle devient une masse: ils la dégorgent pour en nourrir leurs petits;

Digitized by Google

tels ſont le Pélican qui a un grand ſac, la Cigogne, le Héron, le Pigeon, la Tourterelle, & les autres oiſeaux qui dégorgent leur nourriture pour la donner à leurs petits.

Les quadrupedes vraiment Ruminans, ſont biſulces, ou animaux à pieds fourchus. Les dents leur tombent pour repouſſer dans un certain âge. Peyerus établit quatre genres de ces biſulces ruminans; le genre de Bœufs, celui des Cerfs, celui des Brebis & celui des Chevres. Dans le premier genre, on compte le Taureau, les Bœufs ſauvages, qu'on voit en Dardanie, en Médie, en Thrace & ailleurs, tels que l'Urus, le Biſon & le Bonaſus, dont parle Ariſtote. (*Voyez* de quelle maniere le Bœuf rumine *au mot* TAUREAU.) Du ſecond genre ſont le Tarandus ou Rhenne, le Daim & le Chevreuil. Du troiſieme ſont le Bélier. Du quatrieme ſont le Bouc, le Chamois & la Gazelle. Pluſieurs Auteurs mettent le Rhinoceros & le Chameau parmi les animaux ruminans. Il y a parmi les quadrupedes digités des animaux qui ſont auſſi Ruminans, comme le Lievre, le Lapin, la Marmotte, &c.

L'homme n'eſt point du nombre des animaux ruminans; cependant Peyerus (*pag.* 163) d'après Fabricius Aquapendente, cite pluſieurs hommes & pluſieurs femmes qui ruminoient. Le premier étoit un noble Habitant de Padoue; le ſecond, un Moine Bénédictin de de la même ville. Celui-ci digéroit promptement, & avoit toujours faim: il mourut de pourriture. Le troiſieme étoit un pauvre particulier de Gênes, qui, à l'âge de deux ans ayant perdu ſa mere, fut nourri du lait d'une vache qu'il tettoit, & il vécut juſqu'à cinquante ans en ruminant toujours. Le quatrieme fut un homme de Mariembourg, qui étoit très vorace: il avaloit tout d'un coup; & ſes alimens s'étant cuits dans ſon ventricule, il les faiſoit remonter aiſément, & les ruminoit à la maniere des quadrupedes. Le cinquieme étoit un Suédois, qui, une demie-heure après ſes repas, ſe retiroit dans un coin pour rebroyer & remâcher ce qu'il avoit pris. Le ſixieme étoit un Anglois, qui, une heure ou deux après qu'il avoit quitté la table, ruminoit, mais ſans avoir aucun mauvais rapport comme

Digitized by Google

le précédent. Le ſeptieme exemple cité, eſt une jeune fille qui ne ruminoit pas avec plaiſir, comme ceux dont on vient de parler. Voyez *Ephémér. des Cur. de la Nat. Tom. I, p.* 160. Le dernier exemple que Peyerus cite des gens qui ruminent, ſont un riche payſan de la Suiſſe, qui, pendant toute ſa vie, rumina avec plaiſir, & une femme du même pays. On nous a montré à Chour en Suiſſe, un homme qui étoit goëtreux, ventriloque ou gaſtri-mithe & ruminant.

On lit (dans les *Affiches de* 1754) qu'il mourut, en cette année, à Briſtol en Angleterre, un homme qui ruminoit comme les animaux à qui la Nature a donné cette propriété néceſſaire à leur conſervation. Lorſqu'il étoit un jour ſans ruminer, il tomboit malade; il avoit apporté en naiſſant cette étrange ſingularité; & il la tenoit de ſon pere, auſſi ſujet à ruminer, mais beaucoup moins régulierement.

On peut conſulter l'Ouvrage de Peyerus : c'eſt un Traité latin, imprimé à Baſle en 1685, on y verra les différens ventricules qu'ont certains animaux : il y en a, dit-il, qui en ont juſqu'à quatre, ſavoir, le *Venter*, le *Reticulus*, l'*Erinaceus* & le *Perfectibile* : c'eſt dans ce dernier ventre que la nourriture priſe ſe transforme en chyle.

RUND-FISC : *voyez au mot* MORUE.

RUSC : *voyez* HOUX FRELON.

RUSMA eſt une pierre minérale, attramentaire, c'eſt-à-dire vitriolique, dont le tiſſu & la couleur reſſemblent beaucoup à du mâche-fer. Bellonius rapporte en avoir vû une mine dans la Galatie, aujourd'hui ville de Cute, où il eſt abondamment répandu.

Tous les Naturaliſtes, qui ont fait mention de cette ſubſtance minérale, l'ont regardée comme un cauſtique, qui, entr'autres uſages, eſt très propre pour détruire le poil. Le Buſma eſt effectivement un dépilatoire ſi conſtant, & tellement en uſage chez les Turcs de l'un & l'autre ſexe, que le Grand Seigneur, au rapport de Pomet, en tire plus de trente mille ducats par an. Les Marchands de Conſtantinople en font paſſer une grande quantité dans le reſte de l'Orient, même juſqu'en Aſie. Ce dépilatoire eſt très rare en France : on l'y vend au poids

Digitized by Google

poids de l'or. Pomet (*Hiſt. des Drog.*) dit que ſi le Ruſma nous étoit connu, on le préféreroit à la liqueur faite de chaux & d'orpiment, dont on ſe ſert pour les mêmes fins, parcequ'il a, dit il, plus de vertu, & qu'on peut s'en ſervir ſans danger.

Nous conſervons, dans notre Cabinet, quelques morceaux de Ruſma, que M. ***, Médecin de Sa Hauteſſe, nous a envoyés en 1753. Rien ne reſſemble mieux au Calchitis de Suede, même goût, même tiſſu; mais le Ruſma eſt d'une couleur plus foncée. Si l'on en jette quelques grains ſur les charbons ardens, il en part auſſitôt une vapeur qui fait ſoupçonner que c'eſt un Calchitis minéraliſé par le ſoufre & par l'arſenic. *Voyez* CALCHITIS, ſous le nom de COLCOTHAR.

RYZ. *Voyez* RIS.

SAAMOUNA : *voyez* FROMAGER.

SABDARIFFA, eſt une eſpece de Ketmie de l'Amérique, qui pouſſe une tige haute de trois ou quatre pieds, droite, cannelée, purpurine, rameuſe, garnie de feuilles larges, amples comme celles de la vigne, partagées en pluſieurs parties dentelées : ſes fleurs ſont grandes & tout-à-fait ſemblables à celles de la Mauve, de couleur blanche, pâle, & purpurine noirâtre. A ces fleurs ſuccedent des fruits oblongs, pointus, remplis de ſemences rondes : ſa racine eſt fibreuſe. On cultive cette plante aux Indes, dans les jardins ; elle eſt pleine, dit Lémery, d'un ſuc viſqueux, ſemblable à celui de la Mauve : on mange ſa ſemence comme une graine légumineuſe. Toute la plante eſt eſtimée émolliente, réſolutive, pectorale, apéritive, & propre pour la gravelle, étant priſe en décoction.

SABINE ou SAVINIER, *Sabina*. La Sabine eſt un petit arbuſte qui porte des fleurs mâles & des fleurs femelles ſur différens pieds. Les fleurs mâles, qui ſont toutes compoſées d'étamines, ſont grouppées trois à trois ſur un filet commun, & forment par leur aſſemblage un chaton conique & écailleux. Les fleurs femelles ſont compoſées d'un piſtile & d'un embrion, qui devient une baie charnue, arrondie, relevée de petites éminences qui paroiſſent, par leur extrémité, être des écailles immédiatement collées ſur le fruit. On trouve dans la baie trois ſemences ou noyaux, convexes d'un côté, & applatis ſur les faces qui ſe touchent.

Cette deſcription convient également au Génevrier, au Cedre, à la Sabine : ce qui a, ſans doute, engagé M. Linnæus à n'en faire qu'un ſeule genre.

On diſtingue pluſieurs eſpeces de Sabines, l'une *à feuilles de Tamaris*, l'autre *à feuilles de Cyprès*, & une autre *à feuilles panachées*. Ces arbriſſeaux ne quittent point leurs feuilles pendant l'hiver ; c'eſt pourquoi ils ſont très propres à mettre dans les boſquets d'hiver.

La Sabine eſt très pénétrante & très apéritive ; elle

Digitized by Google

excite puiſſamment les mois aux femmes ; il ſuffit quelquefois d'en mettre dans la chauſſure pour cet effet : elle provoque la ſortie du fœtus & de l'arriere-faix. On doit être fort circonſpect dans l'uſage de cette plante qui peut être regardée comme un des plus puiſſans & des plus dangereux emmenagogues. Quant à l'uſage extérieur de la Sabine, on la regarde comme déterſive & réſolutive : on l'applique avec ſuccès ſur les Loupes, après l'avoir fait bouillir dans le vinaigre. On emploie les Feuilles de cette plante, réduites en poudre pour déterger les ulceres, pour guérir la galle & la teigne ; & on la mele avec du ſel & de l'huile d'olive, ce cataplaſme réſout auſſi très bien les tumeurs des Chevaux & des Brebis.

SABLE, *Arena*. On donne en général ce nom à des corps ſecs, durs au toucher, graveleux, impénétrables à l'eau, & dont les parties ou maſſes ont peu d'adhérence. Les Naturaliſtes ſont fort embarraſſés d'aſſigner un rang qui convienne à la nature & à la propriété des ſables, attendu que l'on ne peut les regarder que comme des débris de plus grandes pierres, ou comme de premiers matériaux de la formation des pierres. En effet, du grais briſé devient du ſable ; & celui-ci ſert, pour ainſi dire, de baſe à la plupart des pierres, & ſur-tout au grais ; au moins il y en a toujours de mêlé. Tant de conſidérations nous ont fait placer le ſable, dans la diſpoſition ſynoptique de notre Minéralogie, entre les terres & les pierres.

Au reſte, l'on donne aujourd'hui le nom de ſable à des ſubſtances pierreuſes, grainelées, & qui varient beaucoup dans leurs propriétés : l'on en trouve de quartzeux, de calcaire & d'argilleux.

Sous le nom de *Sable de pierres* on comprend le Gravier ou gros Sable, dont on ſe ſert pour affermir les grands chemins, les chauſſées ; il eſt compoſé de différentes pierres, ſpath, quartz, &c.

Sous le nom de *Sables vitrifiables*, on renferme celui qui eſt compoſé de fragmens de ſilex & de quartz. On ſe ſert de ce dernier dans la compoſition de la terre à fayance, de certaines porcelaines, des glaces, même pour nettoyer le verre, pour polir le marbre, l'albâtre, &c. pour tenir le vin au frais : c'eſt ce même ſable dont la

Digitized by Google

nature ſe ſert ſouvent pour filtrer les eaux ſouterraines, ou qui ſe trouvant dans certaines terres, les rend meubles & fertiles : il a encore la propriété de donner de la dureté aux ciments, à la brique, &c.

Sous le nom de *Sablon*, on comprend le Sable en pouſſiere, dont on ſe ſert pour nettoyer les chaudrons & toute la batterie de cuiſine ; le ſable ſtérile ou mouvant qu'on emploie, lorſque le grain en eſt égal & peu farineux, pour faire des horloges horaires, ſi utiles dans les voyages de mer, pour marquer le ſillage ; le Sable volant, qui eſt d'une ténuité extrême, & qu'on trouve en Scanie, dans les abymes où des voyageurs ſont enſevelis pour toujours.

Sous le nom impropre de *Sables calcaires* ou *Coquilliers*, on comprend la terre appellée *Falun* ou *Cran*, laquelle n'eſt qu'un tritus de coquilles marines ou de madrepores, dont on ſe ſert pour fertiliſer les terres. *Voy.* FALUN. Le ſpath calcaire réduit en pouſſiere grainelée, donne auſſi un ſable calcaire.

Sous le nom de *Sable argilleux* on renferme le Sable des Fondeurs ; tel eſt celui de Fontenai-aux-Roſes, près de Paris, lequel eſt très propre pour faire des moules qui n'occaſionnent ſur les pieces fondues, ni des inégalités, ni des gerſures. On regarde encore les paillettes de Mica & de Talc & autres parties pierreuſes grainelées, comme du genre des ſables argilleux. On s'en ſert pour mettre ſur l'écriture ; on en ſépare auparavant les parties terreuſes par le lavage. A l'égard du ſable de Pouzzol dont on ſe ſert pour cimenter les édifices qu'on conſtruit dans l'eau, nous en avons parlé à l'article POZZOLANE.

Sous le nom de *Sables métalliques* on comprend ces amas de parties métalliques de différentes natures & formes, qui ſont plus ou moins riches, & qu'on trouve ſur les havres ou gréves de la mer. Ces ſables contiennent d'autant plus de métal, que les endroits d'où ils ont été détachés & chariés par les eaux, ſont plus éloignés du lieu où on les trouve ; quelquefois on rencontre ces Sables par couches dans les cavités de la terre ; ils donnent naiſſance aux mines de tranſport. *Voyez* ce mot. Si ces Sables ne ſont pas réellement métalliques, mais ſimplement colorés, alors, quand on les expoſera au feu, leur couleur

Digitized by Google

disparoîtra pour la plus grande partie. On trouve du sable d'étain sur la gréve du port de l'Orient ; du Sable ferrugineux, sur celle de Saint-Quay, près Saint-Brieux, en Bretagne ; du sable de cuivre, sur celles de Saint-Domingue ; du sable d'or, dans plusieurs rivieres. *Voy.* au mot OR.

L'on sent bien que les Sables étant comme les débris, des pierres, de différente nature, ils doivent varier à l'infini. C'est ainsi qu'un granite donne, en se détruisant, un Sable composé de *quartz*, de *mica* & de *Feld-spath*, quelquefois de *spatz fusible* : *voyez* GRANITE. Il est donc trop difficile d'assigner des limites précises à la nature des Sables.

Lorsque le Sable est de la grosseur d'une feve ou d'un pois, on l'appelle GRAVIER, *Saburra ;* d'un grain de millet, c'est le SABLE PERLÉ, *Sabulum* ; d'un grain de pavot, c'est le SABLON SEC ou le SABLE HORAIRE, *Arena ;* à peine palpable, c'est le SABLE VOLANT, *Arena volatilis.*

On peut encore distinguer le Sable, par le lieu où on le trouve, en sable de terre ou de montagne, qui est ordinairement coloré en jaune ; en Sable de riviere, qui est de la nature des pierres qu'elle charrie ; & en Sable de mer, qui est aussi de la nature des rochers qui bordent ses parages, & où l'on trouve toujours des fragmens de coquilles qui lui font faire en partie effervescence avec les acides : *voyez* notre *Minéralogie.*

Les bancs de Sable de mer qui sont au confluent des rivieres, y sont apportés par le courant des fleuves : le sable des Dunes est accumulé par les vagues de la mer, & par la violence des vents.

SABLE est un poisson que les Habitans de Congo appellent *Ivoire.* Les Negres en font tant de cas, qu'il est défendu de faire usage de sa peau, sans la permission du Roi. Chaque Sable vaut un esclave. *Hist. génér. des Voyag. Liv. XIII, pag. 245.*

SABLON. A la Rochelle, on donne ce nom à une espece de Limaçon operculé, à bouche demi-ronde : c'est une espece de Natice, qui ressemble un peu au Vignot du Poitou.

SABLONEUX DE SURINAM. *Voyez* AMMODITE.

Digitized by Google

SABOT, ou SOULIER DE NOTRE-DAME, *Calceolus marianus*, eſt une plante qui croît ſur les montagnes, dans les forêts & dans les bois. Sa racine eſt groſſe & fibreuſe : elle pouſſe une tige haute d'environ un pied, portant quelques feuilles larges, alternes, & reſſemblantes à celles du plantain. Son ſommet eſt garni d'une fleur ou deux, compoſée de ſix feuilles inégales ; cinq occupent le haut, & la ſixieme, plus ample, repréſente, en quelque maniere, un ſabot : elle eſt jaune ou purpurine. A cette fleur ſuccede un fruit qui a la figure d'une lanterne à trois côtés, & qui contient des ſemences, ſemblables à de la ſciure de bois. Cette plante eſt déterſive & vulnéraire, employée extérieurement.

SABOT, *Turbo*, eſt un Limaçon de mer, operculé, à bouche applatie : il a la figure d'un cône renverſé. Cette configuration & la proportion du poids fait que cette coquille ne peut guere ſe renverſer quand l'animal rampe. M. d'Argenville déſigne différens Sabots ſous les noms de *Toit Chinois* ou *Pagode* ou *Cul-de-Lampe*, le *Bouton de la Chine*, la *Lampe antique*, la *Pie*, l'*Eperon* & la *Sorciere*. En examinant ce qui caractériſe ces différentes coquilles, nous trouvons quelque difficulté à les ranger dans le genre que cet Auteur leur aſſigne. Les *Trompes* & les *Toupies* ſont auſſi des Sabots : *voyez* ces mots. Mais M. Adanſon diſtingue les Sabots d'avec les Toupies. Voyez *Hiſt. des Coquill. du Sénegal.*

SACA eſt un chat ſauvage de l'Iſle de Madagaſcar, qui a communément la queue toute recroquevillée : il s'en trouve de très beaux, qu'on prend facilement lorſqu'ils cherchent à s'accoupler avec les chats domeſtiques.

SACRE, *voyez à l'article* FAUCON. On donne le nom de *Sacret-tiercelet* à la femelle du Faucon-Sacre, contre l'uſage obſervé pour les autres oiſeaux de proie.

SAFRAN, *Croçus ſativus*. Le grand uſage que l'on fait du Safran pour la Médecine, l'emploi que pluſieurs Nations en font dans l'aſſaiſonnement de leurs mets les plus ordinaires, & la conſommation qui s'en fait dans la teinture, rendent cette plante aſſez intéreſſante pour que nous en parlions avec quelque détail, d'après M. Duhamel.

La racine du Safran eſt tubéreuſe, charnue, de la

Digitized by Google

groſſeur d'une aveline, & quelquefois d'une noix, revêtue de quelques tiges arides, rouſsâtres. De cette racine s'élevent cinq ou huit feuilles, longues de ſix ou huit pouces, très étroites, d'un verd foncé. Parmi ces feuilles s'éleve une tige courte, qui ſoutient une ſeule fleur en lys, d'une ſeule piece, évaſée à ſa partie ſupérieure, & diviſée en ſix ſegmens arrondis, de couleur de gris de lin fort tendre; les champs qui en ſont remplis ſont très agréables à la vue. Il ſort du fond de la fleur trois étamines, dont les ſommets ſont jaunâtres; & un piſtile blanchâtre, qui ſe partage comme en trois branches, larges à leur extrêmité ſupérieure, & découpées en forme de crête, charnues, d'un rouge foncé, & comme de couleur vive d'orange; leſquelles ſont appellées, par excellence, du nom de *Safran*: c'eſt pour la récolte de cette ſeule partie, que l'on cultive cette plante. L'embryon qui ſoutient la fleur, ſe change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des ſemences arrondies.

Il y a auſſi pluſieurs eſpeces de Safrans qui fleuriſſent au printems, & qu'on ne cultive que pour en avoir les fleurs qui ſont fort agréables. L'eſpece dont nous traitons ici, & qui a les uſages particuliers dont nous avons parlé, fleurit en automne.

Le Safran ſe multiplie très aiſément, par le moyen de ſes bulbes, qui croiſſent tous les ans en grande quantité. On plante ces bulbes au printems dans une terre bien ameublie, dans des ſillons paralleles, eſpacés de ſix ou ſept pouces; on met ces bulbes en terre, à un pouce de diſtance les unes des autres, & on les recouvre de ſix pouces de terre. Les terres dans leſquelles le Safran ſe plaît le plus, ſont les terres noires, légeres, un peu ſabloneuſes, & les terres rouſsâtres.

Ces oignons, ainſi que ceux de toutes les fleurs, ſe fortifient dans les terres fortes qui ont de la ſubſtance; mais les fleurs deviennent plus belles dans les terres légeres & maigres. On trouve dans la même terre deux ſortes d'oignons; les uns larges & applatis, fourniſſent plus de cayeux; les autres arrondis, donnent plus de fleurs. Les bulbes ne produiſent que des feuilles dans l'année où elles ont été plantées, & des fleurs l'année ſuivante au

Digitized by Google

mois d'Octobre ; ces fleurs ne durent qu'un ou deux jours après qu'elles sont épanouies : quand les fleurs sont tombées, il naît des feuilles qui sont vertes pendant tout l'hiver ; elles sèchent & se perdent au printems, & ne paroissent jamais pendant l'été ; en sorte qu'un champ de Safran, dans ces saisons, paroît comme une jachere.

Le Safran naît dans la plupart des pays, soit chauds, soit froids ; en Sicile, en Italie, en Hongrie, en Allemagne, en Angleterre, en Irlande, dans plusieurs Province de la France, dans la Guyenne, dans le Languedoc, dans le Gatinois & dans la Normandie. Le *Safran du Gâtinois* passe ici pour le meilleur, & on le substitue avec raison à celui d'Orient, que l'on a coutume de demander dans les Pharmacopées.

Récolte du Safran.

Les fleurs du Safran se montrent plutôt ou plutard, suivant que les automnes sont seches ou humides, chaudes ou froides. Quand vers la fin de Septembre, il survient des pluies douces, & qu'il s'y joint un air chaud, les fleurs paroissent avec une abondance extraordinaire ; tous les matins les champs semblent être recouverts d'un tapis gris de lin : c'est alors que les Paysans n'ont de repos ni jour ni nuit ; mais cependant lorsqu'il survient des pluies & du vent, on en perd beaucoup. Je me souviens qu'une année, dit M. Duhamel, il survint de fortes gelées après que les premieres fleurs avoient été épluchées, & que l'on fut près de quinze jours sans en voir paroître de nouvelles. On croyoit que la récolte étoit finie : mais le tems s'étant adouci, les fleurs reparurent les unes après les autres. Ordinairement la récolte du Safran dure trois semaines ou un mois. Dans le fort de la récolte, on recueille les fleurs soir & matin, avant qu'elles soient épanouies : celles du matin sont toujours plus fermes ; car il paroît que le Safran, qui est une plante automnale, croît plus pendant la nuit que pendant le jour. Lorsque les fleurs sont transportées à la maison, les femmes séparent adroitement le pistile de la fleur, évitant de le couper ni trop haut ni trop bas, afin de ne point laisser de blanc, & de ne point couper non plus au dessus

Digitized by Google

de la division des stigmates. On distingue à ce petit bout blanc, lorsqu'il en reste, le vrai Safran, d'avec le *Safranum*, que les Payſans y mêlent quelquefois. Les Acheteurs redoutent ſur-tout de trouver dans le Safran des fragmens de pétales, parceque ces parties qui ſe moiſiſſent, lui communiquent une mauvaiſe odeur.

Dans le tems de la récolte, on voit tranſporter dans les Villes & Villages voiſins, où on ne recueille point de Safran, des charretées de Safran à éplucher. A meſure qu'on épluche le Safran, il faut le faire ſécher au feu. Pour cet effet, dans le Gâtinois on le met ſur des tamis de crin ſuſpendus, au deſſous deſquels on met de la braiſe : la beauté du Safran dépend de la maniere dont il eſt deſſéché. Quand le Safran eſt bien ſec, on le ſerre dans du papier & dans des boîtes : il faut cinq livres de Safran verd, pour en faire une livre de ſec. Quand les Payſans ſont près de le vendre, ils mettent leurs boîtes à la cave pour en augmenter le poids. Le prix du Safran eſt fort diminué depuis quelque tems, car on le vendoit autrefois juſqu'à vingt écus la livre ; & maintenant, il ne vaut communément que vingt ou vingt-ſix livres. La premiere année un arpent produit au plus quatre livres de Safran ſec ; mais la ſeconde & la troiſieme, il en donne juſqu'à vingt.

Maladies des oignons de Safran.

On en diſtingue trois principales ; 1°. celle qu'on nomme le *Fauſſet*, 2°. le *Tacon*, 3°. la *Mort*.

Le *Fauſſet* eſt une production monſtrueuſe, en forme de Navet, qui arrête la végétation du jeune oignon dont elle s'approprie la ſubſtance : cette maladie fait par conſéquent un obſtacle à la multiplication des oignons ; mais on peut enlever ce mal par l'amputation, lorſqu'on leve les oignons au bout de trois ans, pour ſéparer les bulbes.

Le *Tacon* eſt une carie qui attaque le corps même de l'oignon, & qui ne ſe manifeſte pas ſur les enveloppes. Les oignons ſont plus ſujets à être attaqués de cette maladie dans les terres rouſſâtres ; on enleve la partie ulcérée, lorſque l'ulcere n'a pas pénétré trop avant.

La *Mort* s'annonce par des ſymptômes bien ſinguliers :

elle eſt à l'égard de pluſieurs plantes, ce que la peſte eſt aux hommes & aux autres animaux. Elle attaque d'abord les enveloppes, qu'elle rend violettes & hériſſées de petits filamens; elle attaque enſuite l'oignon même qu'elle fait périr. On s'apperçoit aiſément du déſordre qu'elle y cauſe, car on voit les feuilles qui jauniſſent & ſe deſſéchent.

Dès qu'un oignon eſt attaqué de cette maladie, il devient contagieux pour les oignons voiſins: cette maladie ſe communiquant de proche en proche, fait périr tous les oignons dans un eſpace circulaire, dont le premier oignon attaqué eſt le centre, & en même tems le foyer. Si l'on plante par mégarde un oignon malade dans un champ ſain, la maladie s'y établit en peu de tems, & elle y fait les mêmes ravages que nous venons de dire. Une ſeule pellée de terre, priſe dans un endroit infecté, & jettée ſur un champ dont les plantes ſont ſaines, y porte la contagion.

On ne connoît point de remede pour les oignons attaqués de cette maladie; on ſait ſeulement les en préſerver par la même précaution qu'on emploie pour arrêter les progrès de la peſte. Pour cet effet, on fait, autour des endroits infectés, des tranchées profondes d'un pied, & l'on jette la terre que l'on en tire, ſur celle où les oignons ſont morts. Une circonſtance bien ſinguliere, c'eſt que l'impreſſion de cette contagion reſte tellement adhérente au terrein, que les oignons ſains qu'on voudroit y planter au bout de douze, quinze & vingt ans, ſe trouveroient en peu de tems attaqués de cette maladie.

M. Duhamel, ſi connu par la ſagacité de ſes obſervations, a découvert quelle étoit la vraie cauſe de cette maladie contagieuſe; il a obſervé des corps glanduleux, reſſemblans aſſez à de petites Truffes, mais dont la ſuperficie eſt velue; leur groſſeur n'excéde pas celle d'une noiſette, ils ont l'odeur du champignon; les uns ſont adhérens aux oignons de Safran, & les autres en ſont éloignés de deux ou trois pouces. De ces glandes partent des filets ordinairement de la groſſeur d'un fil fin, & de couleur violette, velus comme les corps glanduleux; quelques uns s'étendent d'une glande à l'autre; d'autres

Digitized by Google

vont s'insérer entre les tégumens des oignons, se partagent en plusieurs ramifications, & pénetrent jusqu'au corps de la bulbe, sans paroître sensiblement y entrer. Ces observations prouvent que ces tubercules sont des *Plantes parasites*, qui, comme les Truffes, se multiplient dans l'intérieur de la terre, sans se montrer à sa superficie. Cette plante parasite se nourrit au dépens de l'oignon de Safran, puisque ses racines pénetrent ses enveloppes, & s'attachent à sa propre substance.

M. Duhamel s'est assuré de la vérité de ce fait, en plantant quelques tubercules de *mort de Safran* dans des pots, où il avoit planté, dans de la terre saine, des oignons de différentes fleurs; en un an, ces tubercules se sont multipliés dans le pot, & ont attaqué les oignons. Depuis ce tems, il a observé cette même plante parasite, qui faisoit le même dommage à des *Hiebles*, à de l'*Arrête-bœuf*, à des plants d'*Asperges*. Cette petite Truffe parasite n'attaque point les plantes annuelles, ni celles qui n'ont leurs racines qu'à la superficie de la terre.

Ces observations expliquent pourquoi la maladie s'étend circulairement, puisque les oignons ne sont attaqués que par les racines de la plante parasite, qui étend, comme toutes les plantes, ses racines circulairement; on voit bien aussi qu'il n'y a pas de meilleur remede, pour arrêter le progrès, que les tranchées faites circulairement.

Des usages du Safran.

Les stigmates du Safran, desséchés, servent aux Habitans du Nord & de tous les Pays-Bas, même de l'Allemagne, qui en font une grande consommation, à assaisonner leurs alimens & leur thé. On fait aussi usage du Safran en France dans les offices; on le fait entrer dans les crêmes, les pastilles, &c. & dans cette fameuse liqueur qu'on nomme *Escubac*. On en fait un fréquent usage en Médecine, & quelques Médecins l'ont appellé *le Roi des Végétaux & la panacée végétale*, à cause de ses excellentes vertus. Il est estimé comme carminatif, céphalique, alexitaire, emménagogne, cordial, stomacal, vermifuge, hystérique: on l'emploie dans les cataplasmes résolutifs, & on le fait entrer dans les collyres, sur-tout

Digitized by Google

pour préſerver les yeux des ſuites de la petite vérole. Il lève les obſtructions du foie, & on l'emploie heureuſement dans l'aſthme & la phthiſie.

On ne doit faire uſage du Safran que moderément & à propos; car lorſqu'on en prend une trop grande doſe intérieurement, il cauſe non-ſeulement la peſanteur de tête & le ſommeil, mais encore quelquefois des ris immoderés & convulſifs, & enfin la mort même. Pluſieurs Auteurs diſent que trois gros de Safran, peuvent occaſionner ces ſymptomes & la mort; cependant l'uſage du Safran eſt ſi familier aux Polonnois, qu'ils le mêlent ſouvent juſqu'à la doſe d'une once dans leurs alimens. Mais on voit aſſez la force de la coutume par l'uſage continué de l'Opium, dont quelques-uns prennent impunément juſqu'à une & deux dragmes tous les jours, après s'y être accoutumés peu-à-peu, quoique quatre ou cinq grains ſuffiſent quelquefois pour faire mourir. On peut donc faire uſage en ſureté du Safran, depuis un ſcrupule juſqu'à un ſcrupule & demi, pourvu que cet uſage ne ſoit point fréquent.

Le Safran fournit aux Teinturiers une très belle teinture, mais fort peu employée parcequ'elle eſt trop chere, & d'ailleurs de très mauvais teint. Les Peintres en font auſſi uſage pour laver leurs plans. On pourroit faire de l'amidon avec l'oignon des Safrans, mais le prix en ſeroit trop haut.

SAFRAN BATARD, ou SAFRANUM, ou SAFRAN D'ALLEMAGNE. *Voyez* CARTAME.

SAFRAN DES INDES ou CURCUMA. *Voy.* TERRA MERITA.

SAFRE. *Voyez au mot* COBALT.

SAGAPENUM, ou GOMME SAGAPIN, ou GOMME SÉRAPHIQUE, eſt une gomme-réſine, rouſſâtre en dehors, & d'une couleur de corne en dedans, mollaſſe, blanchiſſant ſous la dent, & même entre les doigts, d'un goût mordicant, âcre, d'une odeur pénétrante, déſagréable, qui approche de celle du poireau & du pin, & qui tient comme le milieu entre l'*Aſſa-fœtida* & le *Galbanum*: elle s'enflamme à la lumiere d'une bougie & brûle en partie; mais ſi on la fait digérer ſur le feu dans du vin ou dans du vinaigre, elle ſe réſout entierement.

Digitized by Google

Le *Sagapenum* devient tous les jours de plus en plus rare, ſur-tout celui qui eſt en gouttes ou en belles larmes blondes : il eſt communément chargé d'impuretés ou de parcelles de tiges & de graines, qui ſemblent être d'une eſpece de férule. On prétend que quand cette gomme-réſine eſt récente & pure, elle eſt blanche.

Dioſcoride dit que le Sagapenum eſt le ſuc qui découle par inciſion d'une plante férulacée, qui naît dans la Médie. On nous l'apporte encore aujourd'hui de Perſe & d'Orient : on aſſure que les Perſans mêlent ce ſuc réſino-gommeux avec l'Aſſa-fœtida, pour en aſſaiſonner leurs mets dans des jours de réjouiſſances.

Les Arabes mettent le Sagapenum parmi les remedes purgatifs : il lâche un peu le ventre ; c'eſt un puiſſant apéritif : il réſout, atténue & déterge fortement ; c'eſt pourquoi on le recommande dans les maladies de la poitrine, qui viennent d'une pituite épaiſſie, & dans les tumeurs dures & calleuſes, ſur-tout des parties nerveuſes ; & dans les vieilles maladies de la tête. On en prend intérieurement depuis un ſcrupule juſqu'à un gros : il convient ſingulierement pour le tremblement des nerfs & dans la paralyſie : il excite les regles ; mais on dit qu'il fait mourir le fœtus, c'eſt pourquoi les femmes groſſes doivent s'en abſtenir. Enfin Rolfincius prétend que cette drogue leve les obſtructions comme par enchantement, même appliquée à l'extérieur.

SAGORIS, petit ſinge d'Angola, nommé auſſi *Sagouin*. Voyez *ce mot*.

SAGOU, *Sagu*, eſt une eſpece de pâte végétale, moëlleuſe, alimentaire, qu'on nous apporte des Iſles Moluques, des Iſles Célebes & de Java : elle ſe tire d'une eſpece ſinguliere de Palmier, appellée des Botaniſtes, *Saguerus aut Saguerifera* ; c'eſt le *Todda-Panna* du *Hort. Malabar.* & le *Landan des Moluques*.

On diſtingue même pluſieurs ſortes de palmiers à Sagou, qui croiſſent dans les lieux marécageux : on en trouve le détail botanique dans une Diſſertation latine & inaugurale de Médecine, par M. Steck, imprimée à Strasbourg ; ainſi que dans Rumphe d'Amboine & dans Valentin.

Le Sagou ſe prépare avec la moëlle du tronc du *Todda-Panna* (quelquefois avec celle du *Palmar. Occacourii*,

qui, étant cuite, donne le *Pain Ovacoury-Rouan* de quelques Indiens.) Cette moëlle eſt plus ou moins transparente, blanche & fongueuſe, ſuivant l'âge du palmier : elle ſe conſerve très long-tems. Les animaux vont ſouvent endommager l'écorce de ces palmiers épineux pour en manger la moëlle, qui eſt fort de leur goût.

Lorſque les femelles de ces palmiers ſe couvrent d'une poudre blanchâtre, & que pluſieurs épines, tant du ſommet que des feuilles, commencent à tomber, alors l'on peut retirer abondamment de la moëlle. Pour cette opération, on coupe le palmier *Landan* en morceaux de ſept pieds de longueur, à l'aide d'un inſtrument rond, appelle *Nany*, & qui eſt fait de roſeau de bambou. On arrache la moëlle ; on la dépouille de ſes enveloppes ; on l'écraſe, & on la met dans un trou ou moule fait d'écorce d'arbre, qu'on appelle *Coercerong*, & dont l'orifice eſt plus large d'un bout que de l'autre. On l'aſſujettit ſur un tamis de crin : on agite fortement la pâte, qui eſt dans le moule, avec de l'eau, juſqu'à ce que cette eau ſoit devenue laiteuſe ; enfin on la retire, & on fait paſſer cette bouillie ainſi préparée & délayée, au travers des trous du tamis. On jette, aux pourceaux, les filandres qui reſtent ſur la toile ; c'eſt ce qu'on appelle *Ella*. On met la colature dans un pot appellé *Praauw*, afin que la farine ſe dépoſe : on décante l'eau, ſoit en inclinant le vaſe, ſoit au moyen d'un trou qu'on a ménagé exprès ſur les côtés. On retire cette fécule très blanche, très fine, & on la fait deſſécher par portions dans de petites corbeilles, couvertes de feuillages. Cette pâte ſe nomme alors *Sagumanta* ; mais afin qu'elle ſe conſerve dans les voyages de long cours, ſur mer & ſur terre, on eſt obligé de la paſſer & mouler avec des platines perforées, faites de terre cuite, & appellées, dans le pays, *Battu papoudi*. Enſuite on les deſſéche ſur le feu. La pâte eſt alors en petits grains ; par le moyen du feu elle s'eſt un peu gonflée, & a pris extérieurement une petite couleur rouſſe ; telle eſt la maniere de préparer le Sagou en grain.

Dans toutes les Iſles Moluques, aux Manilles, aux Philippines, &c., on en forme auſſi, avec la pâte molle, des pains mollets, de demi-pied en quarré, & d'un doigt

Digitized by Google

d'épaiſſeur. On en attache, en forme de chapelet, dix ou vingt enſemble, & on les vend ainſi par les rues des villes & fauxbourgs d'Amboine.

Les Habitans de cette contrée font une eſpece de *Poudingue*, aſſez agréable pour les convaleſcens, avec cette pâte encore molle, mélangée de jus de poiſſon & de ſuc de limon, & de quelques aromates: ils ont auſſi l'art de la réduire en grains; & c'eſt-là la véritable préparation du Sagou médicinal, qu'ils devroient vendre aux Européens; mais les Hollandois, qui trafiquent particulierement dans cette Contrée, ne nous apportent gueres que celui qui n'eſt point aromatiſé, parcequ'il leur coûte meilleur marché: ils l'achetent ſous le nom de *Pappeda* ou de *Zuppia*. Ces grains prennent, dans leurs mains, le nom de *vrai Sagou*: il y en a dont la groſſeur eſt ſemblable à des grains de coriandre; & d'autres, à celle du millet. Ils ſont d'une couleur fauve à l'extérieur, blanchâtres en dedans, ſans odeur, mais d'une ſaveur d'orge, fort durs, ténaces, ſe réduiſant difficilement en poudre, ſe corrompant dans un lieu humide, mais ſe conſervant pluſieurs années dans un endroit ſec.

Bien des perſonnes font uſage du Sagou dans la ſoupe, comme du ris ou de l'orge ou du vermicelle. Cette pâte de l'Inde a été connue en Angleterre, avant que de l'être en France; car elle eſt nouvelle chez nous. Elle augmente conſidérablement de volume dans le bouillon: elle devient tranſparente; cuite dans le lait & le ſucre, elle forme un aliment aſſez agréable, mais bien peu nourriſſant. Seba le recommande comme la premiere nourriture utile aux enfans. Le Sagou convient dans la phthiſie & dans la fievre hectique.

Les feuilles du Palmier Sagou ſont chargées d'une eſpece de duvet, dont les Inſulaires font des étoffes; les feuilles ſervent à couvrir les maiſons; leurs nervures tiennent lieu de chanvre pour faire des cordes: on tire auſſi de cet arbre une liqueur aſſez agréable; ainſi tout eſt utile dans le *Landan*.

SAGOUIN, jolie eſpece de Singe Cercopitheque: il y en a qui ne ſont pas plus gros que le poing. Le Sagouin eſt long de ſept pouces & demi, & ſa queue de

Digitized by Google

onze ; ſes oreilles ſont longues & entourées de longs poils blancs ; tous ſes ongles ſont longs, crochus & aigus ; excepté ceux des pouces des pieds de derriere qui ſont courts & arrondis. Tous ſes poils ſont très fins & très doux au toucher ; ceux du deſſus du corps ſont bruns à leur origine, enſuite roux & enfin variés de brun & de gris blanc : de ſorte que le dos paroît rayé tranſverſalement de ces deux dernieres couleurs ; les poils du deſſus du corps & des jambes ſont de même variés de brun & de gris blanc ; la tête & la gorge ſont brunes : au deſſus du nez entre les deux yeux eſt une tache blanche, la queue eſt annelée de brun noirâtre & de gris blanc : on le trouve au Breſil, & en quantité dans le Royaume d'Iſſiny en Afrique.

M. de la Condamine, dans ſa *Relation de la riviere des Amazones*, dit que le Gouverneur de Para lui fit préſent d'un Sagouin d'une eſpece ſinguliere, & l'unique qu'on eut vu dans le pays. Son corps étoit argenté & de la couleur des plus beaux cheveux blonds ; celle de ſa queue étoit d'un maron luſtré approchant du noir. Il avoit une autre ſingularité plus remarquable ; ſes oreilles, ſes joues & ſon muſeau, étoient teints d'un vermillon ſi vif, qu'on avoit peine à ſe perſuader que cette couleur fût naturelle. Il l'a gardé preſque pendant un an après ſon retour ; tout Paris a vu ce petit animal ; mais malgré les précautions continuelles du poſſeſſeur pour le préſerver du froid, la rigueur de la ſaiſon vraiſemblablement le fit mourir.

Cluſius fait mention d'un petit Sagouin nommé *Calf*, de couleur noire & de la grandeur d'un Ecureuil. Il y a auſſi une eſpece de Sagouin qui eſt ſi peu endurant, qu'il a de la peine à ſupporter le mouvement d'un vaiſſeau agité par la mer. Le *Callitriches* des Anciens eſt encore une eſpece de Sagouin blanc & très beau, mais ſi délicat, qu'il faut pour le réchauffer le tenir dans une peau fourrée.

SAGRI. *Voyez* CHAGRIN & la ſuite de l'hiſtoire de l'ANE.

SAGUEERDRINKER. Il y a de certains Palmiers des Indes dans l'Iſle d'Amboine, nommés *Sangueerbomen*, du fruit deſquels on fait du vin ; ces arbres ont donné le

le nom de *Sagueer drinker* à un poiſſon volant que Ruiſch (*Collect. piſc. Amb. p.* 13. *n.* 20. *T. I.*) dit être du genre du *Milan* poiſſon. *Voyez ce mot.* Il dit même que ſi ce n'eſt pas celui dont parle Salvien, il en differe peu. Quand ce poiſſon quitte l'eau, il vole ſur les Palmiers & en mange les fruits; après qu'il eſt raſſaſié, il ſe laiſſe tomber à terre, ſoit parceque ſes ailes deſſéchées ne le peuvent plus ſoutenir en l'air, ſoit parcequ'il eſt pris d'un vertige: quelque tems après il cherche l'eau. Son dos eſt armé de quelques aiguillons très longs; il a auſſi de ces aiguillons vers la queue & ſous le ventre.

SAINFOIN ou GROS FOIN ou ESPARCETTE, en latin *Onobrichis*: c'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges, longues d'environ un pied, rougeâtres; ſes feuilles ſont vertes en deſſus, blanches & velues en deſſous, aſſez ſemblables à celles de la veſce, ou du galega, attachées par paires ſur une côte qui ſe termine par une ſeule feuille: ſes fleurs ſont légumineuſes, rougeâtres, diſpoſées en épis: il leur ſuccede de petites gouſſes épineuſes & découpées en forme de crête de coq, leſquelles renferment chacune une ſemence qui a la figure d'un petit rein. Il y a une autre eſpece de Sainfoin qui ne differe de la précédente qu'en ce qu'elle eſt plus petite; il y a auſſi le ſainfoin d'Eſpagne, dont la fleur eſt couleur de feu ou blanche, & que les Curieux cultivent dans leurs jardins. On ne doit pas confondre, comme font quelques-uns, notre ſainfoin avec la luzerne, qui eſt auſſi d'un très grand rapport, & qu'on appelle quelquefois *Grand Treſle*, ce ſont des plantes bien différentes.

Le ſainfoin eſt d'autant plus propre à faire des prairies artificielles, qu'il croît aſſez volontiers dans toutes ſortes de terres; & quoiqu'il ne ſoit pas d'un auſſi grand rapport que la luzerne & le treſle d'Eſpagne, bien des Œconomes le préferent pour cette raiſon. Si le ſainfoin ſe trouve placé dans une terre légere, ni trop ſeche, ni trop humide, il eſt alors d'un très grand rapport. Lorſque la terre a été bien préparée, il faut ſemer de la graine, ni trop, ni trop peu épais, dans un tems doux, & ſur une terre qui ne ſoit point trop humide, entre la

Digitized by Google

mi-Mars & la fin d'Avril. Il eſt avantageux de faucher le ſainfoin, même dès la premiere année, moins pour le profit que l'on en tire, que parcequ'en coupant les tiges ſupérieures, les racines en prennent plus d'acroiſſement, ce que l'on appelle *taller*. A la ſeconde année, la plante pouſſera avec aſſez d'abondance, pour pouvoir être coupée deux ou trois fois dans l'année; il eſt eſſentiel de choiſir pour la récolte de cette plante un beau tems, car elle ſeche plus difficilement que d'autres foins.

Le *Sainfoin* eſt ainſi appellé, parceque c'eſt le plus appétiſſant, le plus nourriſſant & le plus engraiſſant qu'on puiſſe donner aux chevaux & aux autres beſtiaux. Il les ragoute ſinguliérement, il donne auſſi beaucoup de lait aux animaux femelles qui en mangent, & ſurtout aux vaches. Il faut cependant obſerver de ne pas donner cette plante verte aux beſtiaux: il faut même les habituer peu-à-peu à celle qui eſt ſeche, & ne leur en donner qu'en petite quantité à la fois; car ils la mangent avec trop d'avidité: de plus le ſainfoin leur procure tant de ſang, qu'on en a vu en danger d'être ſuffoqués. Sa graine eſt très propre à nourrir les poules, à les échauffer, & à les faire pondre ſouvent. Les Anciens ſe ſervoient des feuilles de ſainfoin ſous le nom de *Plante ſacrée*, pour réſoudre les tumeurs & enflures, & contre la ſtrangurie: on en exprimoit le ſuc pour provoquer la ſueur. On a obſervé que le ſainfoin étant recueilli avec ſoin, bien ſeché & conſervé dans des boîtes, a l'odeur du Thé: auſſi le fait on prendre à quelques perſonnes pour du Thé verd; ſes feuilles ſe contournent de même, mais il faut avoir l'attention de les cueillir un peu avant la fleur. Revenons à la culture de l'Eſparcette.

Une prairie d'Eſparcette peut durer dix ou douze ans dans une terre médiocre, & quelquefois le double dans une bonne terre. Il y a, ſelon qu'on l'apprend par un Mémoire de la Société d'agriculture de Berne, des fonds ſablonneux qui ont été tellement améliorés par les prairies artificielles de ſainfoin, que leur rapport a augmenté à un point extraordinaire. Depuis que les habitans de Capelen en Suiſſe, ont été obligés par la diſette de fourage de convertir leurs communes en prairies d'Eſpar-

Digitized by Google

cette ; tout y a pris une nouvelle forme, hommes, beſtiaux, maiſons, champs, tout y proſpere viſiblement : tant il eſt vrai que rien n'eſt à négliger dans l'agriculture. La plus petite branche eſt propre à rétablir l'abondance dans un pays. Lorſqu'on veut reſemer de nouveau une prairie d'Eſparcette, la difficulté eſt de la défricher ; on donne comme un moyen ſimple & peu coureux de couper avec une pelle ſur la fin de l'automne, la couronne des racines ; alors le cœur des racines ſe pourrit pendant l'hiver, forme un excellent engrais, qui ameublit la terre, & elle ſe laboure facilement au printems.

SALADE DE CHANOINE. *Voyez* MACHE.

SALAGRAMAN. *Voyez* CORNES D'AMMON.

SALAMANDRE, *Salamandra* : preſque tous les Naturaliſtes admettent différentes eſpeces de Salamandres qui varient entr'elles pour la forme, la couleur & la grandeur. On la nomme *Mouron* en Normandie, *Pluvine* en Dauphiné, *Mirtil* dans le Limoſin & le Poitou, *Blande* en Languedoc & en Provence, *Laverne* en Lyonnois, *Sourd* dans le Maine, & *Salemander* en Flandres.

1°. La SALAMANDRE TERRESTRE OU COMMUNE, *Salamandra terreſtris*. C'eſt, ſelon M. de Maupertuis, une eſpece de lézard long de cinq à ſix pouces ; ſa tête eſt large & platte comme celle des Crapauds ; ſon muſeau eſt mouſſe, & ſes yeux ſont aſſez gros, ſes pattes auſſi reſſemblent plus à celles du crapaud qu'à celles du lézard dont elle a le corps : elle a quatre doigts aux pieds de devant & cinq à ceux de derriere munis de petits ongles ; ſa queue ne ſe termine pas en pointe aiguë comme celle du Lézard, elle a une largeur perpendiculaire qui peut avoir une ligne de diametre à ſon extrémité. Le deſſus de l'animal eſt d'un noir tiqueté de jaune : il a de plus deux bandes jaunes qui partent des deux côtés de la tête au deſſus des yeux, & s'étendent parallelement juſqu'à l'origine de la queue. Ces bandes ſe terminent ordinairement vers le milieu du corps, puis reprennent ; rarement elles ſont ſans interruption : tout le reſte de l'animal eſt bigarré de taches jaunes qui n'affectent, ni figures, ni lieux particuliers. La peau eſt ſans écailles, aſſez liſſe, excepté aux côtés où elle paroît un peu chagrinée : on voit ſur

Digitized by Google

le long de l'épine du dos deux rangs paralleles de mammelons.

La Salamandre a quelquefois la peau seche comme un lézard ; le plus souvent elle est enduite d'une espece de rosée qui rend sa peau comme vernie, sur-tout lorsqu'on la touche, & elle passe dans un moment de l'un à l'autre état. Une propriété encore plus singuliere, c'est de contenir sous la peau une espece de lait qui jaillit assez loin lorsqu'on presse l'animal. Ce lait s'échappe par une infinité de trous, dont plusieurs sont très sensibles à la vue sans le secours de la loupe, sur-tout ceux qui répondent aux mammelons. Quoique la premiere liqueur qui sert à enduire la peau de l'animal, ne paroisse qu'un vernis transparent & sans couleur, elle pourroit bien n'être que le lait dont nous parlons, & qui est répandu en gouttes extrêmement déliées : ce lait ressemble assez au lait que quelques plantes répandent quand on les coupe ; il est d'une âcreté & d'une stypticité insupportables, & quoiqu'étant mis sur la langue, il n'y cause aucun mal durable, on croiroit trouver à l'endroit qu'il a touché une cicatrice, ou du moins une plisure. M. de Maupertuis dit que certains poissons ont merité le nom d'*orties* par la ressemblance qu'ils ont avec cette plante lorsqu'on les touche ; la Salamandre pourroit être regardée comme le Tithimale des animaux. Lorsqu'on écrase ou qu'on presse la Salamandre, elle répand une singuliere & mauvaise odeur ; il s'en faut bien qu'elle ait l'agilité du lézard, elle est paresseuse & triste : elle vit sous terre dans les lieux frais & humides, sur-tout au pied des vieilles murailles, dans les décombres, sous les tas de pierres, dans les vallons, dans les creux d'arbres, dans les haies & assez souvent sous des souches de coudriers où l'on en trouve des nichées ; elle ne sort de son trou que dans les tems de pluies, soit pour recevoir l'eau, soit dans la crainte d'être noyée dans son trou, ou peut-être pour chercher les insectes dont elle vit, qu'elle ne pourroit attraper qu'à demi noyés. Elle paroît au printems & en automne, sur-tout dans un tems humide : elle présage la pluie en été ; & quand le ciel est serein, elle n'ose se montrer à cause de l'ardeur du soleil, & en hiver elle reste cachée & engourdie à cause de la

Digitized by Google

rigueur du froid ; elle n'eſt pas rare en Italie, en Suiſſe, en Allemagne, en Picardie, en Normandie, ni en Bretagne, mais elle ne ſe trouve point en Suede, ſelon M. Linnæus.

La Salamandre, diſent les Anciens, a la propriété merveilleuſe de vivre dans les flammes : quelques Naturaliſtes l'ont regardée comme l'animal le plus dangereux, & le plus terrible. La premiere expérience que M. de Maupertuis n'a point eu honte de répeter, fut celle du prodige attribué à la Salamandre : toute fabuleuſe & ridicule que paroiſſe l'hiſtoire de l'animal incombuſtible, il voulut s'aſſurer de l'opinion conſacrée par le rapport des Anciens : il jetta donc pluſieurs Salamandres au feu, la plûpart y périrent ſur-le-champ ; quelques-unes en ſortirent à demi brûlées, & périrent à une ſeconde épreuve. Cependant il arrive quelque choſe d'aſſez ſingulier lorſqu'on brûle la Salamandre : à peine eſt-elle ſur le feu, qu'elle paroît couverte de gouttes laiteuſes qui ſortent de leurs petits réſervoirs : il y en a davantage ſur la tête & aux mamelons qu'ailleurs. Cette liqueur, qui durcit ſur le champ, quelquefois en forme de perles, a la propriété de noircir quelques charbons médiocrement allumés : mais malgré cela, on ne peut guere juſtifier l'antiquité ſur l'incombuſtibilité de cet animal ; il faut plutôt convenir qu'elle a quelquefois cru légerement.

M. de Maupertuis fit auſſi des expériences ſur le venin de la Salamandre. Il ſe propoſa deux expériences qui avoient un genre de difficulté, que ceux qui redoutent tant la Salamandre ne ſoupçonneroient gueres : la premiere étoit de faire manger la Salamandre à quelqu'animal, & la deuxieme, de faire mordre quelqu'animal par la Salamandre : il les irrita de mille manieres, jamais aucune n'ouvrit la gueule. Il fallut donc la leur ouvrir ; mais ayant vu leurs dents, quelle apparence qu'elles puſſent bleſſer l'animal ! petites, ſerrées & égales, elles couperoient plutôt que de percer, ſi la Salamandre en avoit la force ; mais elle ne l'a pas. On chercha donc des animaux à peau aſſez fine pour ſe laiſſer entamer ; on ouvrit la gueule d'une Salamandre, qu'on appliqua ſur la cuiſſe écorchée d'un poulet ; on preſſa les machoires pour les obliger à y mordre ; on fit auſſi pluſieurs mor-

Digitized by Google

ſures à la langue & aux levres d'un chien, même à la langue d'un coq d'inde ; quoique la Salamandre fût irritée, aucun des animaux mordus n'eut le moindre accident. Pour ſavoir ſi la liqueur puante & déteſtable que la Salamandre a ſous la peau ſeroit nuiſible, priſe comme aliment, on fit avaler de force à un chien, une Salamandre coupée par morceaux, mais encore vivante, on lui tint la gueule liée pendant une demi-heure ; on en fit auſſi avaler une à un jeune coq d'inde. Ces deux animaux parurent toujours auſſi gais qu'à leur ordinaire : dès qu'on eut délié la gueule du chien, il en revomit la queue & les pates, comme parties apparemment difficiles à digérer : on trempa du pain dans le ſuc laiteux de la Salamandre, & on le fit manger à un poulet ; on trempa dans ce même ſuc laiteux de petits bâtons pointus qu'on enfonça dans des plaies qu'on avoit faites à l'eſtomac & à la cuiſſe d'un autre poulet : tout cela fut inutile ; & la Salamandre a toujours paru, dit M. de Maupertuis, très peu dangereuſe. Peut-être l'eſt-elle dans certain tems, & dans certaines circonſtances, ou pour certains animaux ; car pour l'homme, elle ne paroît pas lui nuire : bien plus, il ſemble qu'on en peut manger impunément. On lit dans les *Ephémérides d'Allemagne*, *Décurie premiere*, *année ſeconde*, qu'une femme embarraſſée de ſon mari, voulant l'empoiſonner, lui fit manger une Salamandre qu'elle méla dans un ragoût, mais qu'il n'en ſouffrit en aucune maniere : cependant le plus ſûr, eſt de n'en point manger.

L'expérience prouve, contre l'opinion commune, que cet animal n'eſt ni ſourd, ni ſans ſexe. Le même Auteur ayant ouvert quelques Salamandres, trouva, avec ſurpriſe, tout à la fois des œufs & des petits auſſi parfaits que ceux des vivipares : les œufs formoient deux grappes ſemblables aux ovaires des oiſeaux, & les petits étoient enfermés dans de longs tuyaux dont le tiſſu étoit ſi délié, qu'on les voyoit à travers ; il compta dans une ſeule Salamandre quarante-deux petits, & dans une autre cinquante-quatre, preſque tous vivans, auſſi-bien formés & plus agiles que les plus grandes Salamandres : ces animaux paroiſſent bien propres à éclaircir le myſtere de la génération.

Digitized by Google

Malgré des témoignages si authentiques, un certain public croira toujours que le venin de la Salamandre est des plus redoutables, & que le crapaud livre bataille à la Salamandre, parcequ'elle est ennemie de l'homme : il paroît très prouvé que tout le suc laiteux que cet animal rend par-tout son corps, de même que la sanie virulente qu'il vomit quand on le frappe, ou qu'on le jette dans le feu, ne peut infecter toute une prairie ni un puits, ni empoisonner des familles entieres, comme on l'avance, & comme on le croit encore : une Salamandre, par l'abondance de sa viscosité froide & glaireuse, qu'elle déjecte de toutes parts, peut réprimer un petit feu pendant un certain tems, comme le peuvent faire les grenouilles, les limaçons, la chair crue, les blancs d'œufs, & toutes les substances tenaces & glaireuses ; mais cette humidité une fois consumée, elles enflent, elles baillent & expirent : plus la Salamandre est grosse, & plus facilement un petit feu est éteint ; c'est ce dernier phénomene qui a donné naissance à ces hiéroglifes, ces devises & ces emblêmes qu'on trouve usités chez les Anciens, & même chez les Modernes : c'est donc en vain que les Charlatans se flattent de faire cesser le feu, en jettant des Salamandres dans les maisons où il auroit pris ; elles périssent aussi-tôt dans les flammes. Nous avons dit que la Salamandre est peu hardie ; si on la bat elle commence par redresser sa queue, comme pour se revancher, ou pour témoigner sa douleur ; si l'on redouble les coups, elle contrefait la morte, peut-être est-elle en paralysie. Elle est muette, du moins on n'a jamais entendu sa voix. Elle a la vie extrêmement dure : trempée dans le vinaigre ou dans le sel en poudre, elle y périt en convulsion, comme le lézard commun, & les vers, dans l'espace de trois minutes : elle peut rester quelques jours saine & sauve dans l'eau, & elle s'y dépouille d'une pellicule très mince, d'un cendré verdâtre : on en a conservé pendant plus de six mois dans de l'eau de puits, sans aucune autre nourriture, ayant seulement soin de changer l'eau : on observe que toutes les fois qu'on la plonge dans l'eau, elle s'efforce de faire sortir ses narines au dehors : on croit qu'elle se

Digitized by Google

nourrit de mouches, de limaçons, de ſcarabées, & de vers de terre.

Selon le Docteur Jean Paul Wurffbainius, à qui nous devons un Traité complet ſur la Salamandre, intitulé *Salamandrologia*, le ſquelette de la Salamandre reſſemble plus en devant au ſquelette de la grenouille, qu'à celui du lezard. *Voyez* ce Traité.

2°. La SALAMANDRE AQUATIQUE, ou LÉZARD D'EAU, *Salamandra aquatica*. Cette eſpece de Salamandre, dont les Auteurs diſtinguent pluſieurs variétés, a environ ſept doigts de longueur, le deſſus du corps brun ou noirâtre, & le deſſous jaunâtre, ſemé de petits points bruns ou blanchâtres, une peau dure, qui, étant bleſſée, elle répand une humeur laiteuſe, le muſeau mouſſe, la tête applatie, la gueule exactement fermée, & qui ne mord point, à moins qu'on ne la lui faſſe ouvrir de force; la langue très courte, un peu large, des dents preſque imperceptibles, la queue groſſe dans le milieu, applatie deſſus & deſſous, tranchante des deux côtés, dont la pointe eſt perpendiculaire (cette queue eſt favorable à l'animal pour nager): les parties genitales ſont un peu ſaillantes dans les deux ſexes. M. Linnæus dit que le mâle a la queue & le dos dentelés, la gorge plus noire, & les pieds de derriere garnis latéralement d'un rebord membraneux.

Cette Salamandre eſt, à proprement parler, amphibie, ainſi que la précédente; mais celle-ci reſte plus longtems dans l'eau que ſur terre, tandis que la Salamandre terreſtre vit plus longtems ſur terre que dans l'eau: elle aime les eaux limoneuſes, & cherche à ſe cacher ſous les pierres, s'il y en a; rarement monte-t-elle à la ſurface de l'eau: on la trouve ordinairement dans les foſſés des Villes, dans les viviers & dans les étangs; elle ſe tient cachée dans des ſouterrains pendant l'hiver, & reparoît au printems; elle marche lentement, & à pas de tortue; elle a la vie très dure: ſon cri approche de celui de la grenouille.

Derham dit que le Lézard d'eau, tant qu'il eſt petit, a quatre nageoires très bien faites, deux de chaque côté, ſortant du corps un peu au-deſſus des jambes de devant;

Digitized by Google

elles ſervent à tenir le corps droit & en équilibre ; & cette ſituation fait reſſembler cette ſorte de Lezard à un petit poiſſon : quand ſes jambes ſont aſſez accrues ſes nageoires tombent.

M. Dufay ayant appris que M. de Maupertuis avoit fait des obſervations & des expériences ſur la Salamandre terreſtre de Bretagne, trouva l'occaſion de faire auſſi des obſervations phyſiques & anatomiques ſur pluſieurs eſpeces de Salamandres aquatiques des environs de Paris : celles-ci paſſent pour moins venimeuſes. Il eſt aſſez difficile, dit-il, de ſtatuer combien d'eſpeces on trouve de ces Salamandres ; car le ſexe & l'âge font de grandes variétés dans la même ; & pendant preſque toute l'année on en trouve dans tous les âges. Cependant en ayant examiné avec ſoin plus de deux cents, priſes en divers endroits, & en différens tems de l'année, cet Académiciens a cru pouvoir les réduire à trois eſpeces, dans chacune deſquelles le mâle eſt différent de la femelle : il nomme la premiere *groſſe Salamandre noire* ; elle a cinq pouces de longueur ; le ventre eſt d'un jaune orangé, & tiqueté de noir : la peau qui regne vers les côtés eſt grenée de blanc : les pattes ſont, ainſi que le corps, brunes par-deſſus, & jaunes par deſſous : les mâles de cette eſpece ont ſur la longueur du dos une peau large de deux lignes, dentelée, excepté ſur la queue. La ſeconde eſpece de Salamandre aquatique ne differe de la précédente que par la groſſeur. La troiſieme eſpece eſt à peu près de la groſſeur de la ſeconde.

Ces trois eſpeces ſont aſſez différentes entre elles, pour qu'on ne puiſſe pas les confondre, ni même prendre le mâle pour la femelle ; mais il y a des variétés conſidérables, dont quelques-unes ſont ordinaires à toutes les eſpeces, & dépendent de l'âge de l'animal ; & d'autres ſont particulieres à quelques Salamandres. Leur couleur eſt en général moins brune lorqu'elles ſont jeunes, & les taches ſont mieux marquées ; & même celles de la troiſieme eſpece ſont d'un jaune fort clair lorſqu'elles viennent de naître, & inſenſiblement elles bruniſſent un peu : il leur arrive un changement ſi ſingulier, qu'il n'a encore été obſervé que dans un ſeul animal, qui eſt le Têtard. M. Dufay trouva au printems

Digitized by Google

de 1718, que les petites Salamandres ont des ouies comme les poiſſons, & que par la ſuite deux panneaux les couvrent, & enfin ſe ferment au point que les ouies ſe perdent inſenſiblement. Ce même Obſervateur a remarqué que les Salamandres aquatiques changent de peau pendant le printems & l'été, tous les quatre ou cinq jours au moins; elles s'aident des pattes & de la gueule pour s'en dépouiller, l'on trouve quelquefois ces peaux entrieres nageantes dans l'eau; l'hiver elles n'en changent environ que tous les quinze jours: lorſque les pattes de devant ne peuvent ſe dépouiller entierement, elles pourriſſent & tombent. Elles font leurs œufs dans les mois d'Avril & de Mai: il y en a ordinairement une vingtaine qui forment deux colonnes jointes enſemble: elles ſe délivrent de leurs œufs par l'anus, en s'aidant des pattes & de la gueule; mais à meſure qu'ils ſortent ils demeurent collés au-deſſous de la queue. M. Dufay ſoupçonne que ces Salamandres aquatiques ſont ovipares, ou que les Salamandres en général ſont vivipares ſur terre, & ovipares dans l'eau: cette conjecture mérite d'être confirmée par l'expérience. Les Salamandres aquatiques font quelquefois un petit cri en reſpirant l'air du fond de l'eau: elles mangent des Mouches, du frai de Grenouilles, & de la lentille d'eau. Une autre ſingularité, c'eſt qu'autant il eſt faux que cet animal vive dans le feu, autant il eſt vrai qu'il vit dans la glace, & même aſſez long-tems. Il n'eſt pas rare d'en trouver en été, ainſi que des Grenouilles, dans des morceaux de glace qui ont été conſervés dans des glacieres.

M. Dufay s'eſt aſſuré par un examen anatomique, que la pellicule dont la Salamandre ſe dépouille eſt un épiderme; que la peau de deſſous eſt difficile à enlever, & que vue au microſcope, elle paroît n'être qu'un tiſſu de très petites écailles, ou plutôt l'enveloppe des mammelons du cuir: au deſſous de cette peau on trouve le cuir qui eſt tout parſemé de petits grains comme du chagrin. Cet Académicien dit encore qu'il eſt vraiſemblable que la Salamandre s'accouple réellement, & qu'on trouve dans la femelle des différences très ſenſibles, & les organes très diſtincts.

Le curieux Obſervateur M. Demours s'eſt attaché à dé-

Digitized by Google

couvrir l'accouplement de la Salamandre aquatique des environs de Paris, jusqu'alors ignoré ; & il avoue avoir épié ces animaux pendant environ deux ans, sans avoir pu appercevoir tout ce qui se passoit entr'eux. Je les ai vus, dit-il, très souvent s'approcher, se poursuivre, & badiner ensemble, mais ce prélude de l'accouplement n'étoit jamais consommé par la jouissance usitée chez les animaux de différent sexe. On sait bien en général que la Salamandre pond des œufs semblables au frai de la Grenouille ; mais comment ces œufs sont ils fécondés ? Voici ce que dit M. Demours : Dans le printems le mâle cherche avec empressement sa femelle, & la caresse d'une maniere qu'il seroit difficile de bien décrire ; ensuite il lui barre son chemin, & sa crête relevée il se soutient sur deux pattes d'un même côté ; il courbe seulement son corps en relevant le dos, & forme ainsi une espece d'arcade, sous laquelle la femelle passe, & continue son chemin. Le mâle se remet, & court à sa femelle : dès qu'elle s'arrête, il vient la regarder fixement de très près, & reprend la même posture qu'auparavant ; ils repetent ce prélude plusieurs fois. Ce manege fini, la femelle reste sur la vase, & le mâle se tient au dessus & à côté, à un pouce environ de distance d'elle & de la vase. Il commence par ouvrir l'anus, & comprime avec force la region des testicules. Sa crête flottant nonchalamment, il frappe de tems en tems la femelle de sa queue, & se renverse même sur elle : mais se remettant aussi-tôt à la même distance que ci-dessus, il fait une compression plus forte qu'à l'ordinaire ; c'est dans ce moment que M. Demours a vû le mâle éjaculer sa liqueur seminale, laquelle poussée avec force, & sortant d'un seul jet en assez grande quantité, se mêle avec l'eau, lui communique une petite couleur blanchâtre, & se répand sur les flancs de la femelle qui est alors immobile : le mâle tombe alors dans une sorte d'engourdissement ; mais en se reveillant il recommence ses caresses, qui sont suivies d'une seconde éjaculation ; après quoi ils se séparent.

Cette observation faite avec toute l'attention possible suffit pour faire voir que le frai de la Salamandre n'est pas fécondé comme celui de la Grenouille ; car le mâle de la Grenouille, qui est monté sur le dos de sa femelle,

Digitized by Google

& qui l'embraſſe étroitement pendant environ 40 jours, éjacule ſa ſemence ſur le frai même, à meſure qu'il ſort des receptacles de la femelle ; au lieu que le frai de la Salamandre ſe trouve fécondé dans la femelle même, ſans aucune approche ni contact immédiat : on peut répéter cette obſervation dans un baſſin d'eau limpide dans la ſaiſon convenable, en le plaçant dans un endroit bien éclairé.

Les Salamandres d'Europe ſont tachetées ; celles d'Amboine portent ſur la tête un bouclier qui eſt tantôt ſimple & tantôt double. La Salamandre aquatique du Ceylan a le corps écraſé ; la Salamandre terreſtre du même pays & celle d'Arabie eſt un petit *Cordyle* : on trouve auſſi de très jolies Salamandres dans l'Iſle de S. Euſtache ; elles ſont magnifiquement colorées : celle du Méxique a un goître ſemblable au jabot des oiſeaux. Seba fait mention de pluſieurs ſortes de Salamandres d'Amérique, dont il y en a qui pourroient bien être des Lezards, proprement dits, ainſi que les *Gekkos*, d'autant plus qu'ils ont des écailles cutanées & hériſſées d'éminences, & la queue cerclée d'anneaux compaſſés, ou comme emboités les uns dans les autres. Seba en cite huit eſpeces, & dit que ce ſont les vraies *Salamandres* : on les trouve auſſi dans pluſieurs autres endroits des Indes orientales, principalement dans les pays incultes, ou remplis de forêts, comme à Java, à Macaſſar, à Amboine, &c.

On ſe ſert extérieurement des Salamandres : on répand leur cendre ſur des écrouelles ulcerées, pour les déterger & en faciliter la cicatrice. Quelques-uns les font auſſi entrer dans les dépilatoires.

SALBANDE. Les Mineurs donnnent ce nom à la pierre qui ſe trouve entre le filon & la roche dure : c'eſt une pierre qui ſert d'écorce ou de liſiere aux deux côtés du filon. La ſupérieure ſe nomme *Ponte couvrante*, & l'inférieure *Ponte couchante* : elles ſont plus ou moins dures.

SALEP ou SALOP, *Salep Turcarum*, eſt une racine blanchâtre, un peu rouſſâtre, & demi-tranſparente, qui eſt fort en uſage chez les Turcs pour reveiller les eſprits & pour rétablir les forces épuiſées. C'eſt la bulbe d'une eſpece d'*Orchis* (Satyrion) que les Orientaux ont l'art de préparer mieux que toute autre Nation. Pour cela

Digitized by Google

ils choisissent les plus belles bulbes d'*Orchis*, leur ôtent la peau ou écorce, & les jettent dans l'eau froide, où elles séjournent pendant quelques heures ; ensuite on les fait cuire dans une suffisante quantité d'eau, puis on les fait égouter, après quoi on les enfile avec du fil de coton pour les faire sécher à l'air : on choisit pour cette préparation un tems sec & chaud. Elles deviennent transparentes, très dures, ressemblant à des morceaux de gomme adragante. On les peut conserver saines tant qu'on voudra, pourvu qu'on les tienne dans un lieu sec ; au lieu que les racines qu'on a fait sécher sans cette préparation, s'humectent & se moisissent pour peu que le tems soit pluvieux pendant plusieurs jours.

Lorsque ces racines sont ainsi préparées, on peut les réduire en poudre aussi fine que l'on veut : on en prend le poids de 24 grains, qu'on humecte peu-à-peu d'eau bouillante ; la poudre s'y fond entierement, & forme un mucilage qu'on peut étendre par ébullition dans une chopine ou trois demi-septiers, c'est-à-dire, une livre & demie d'eau. On est le maître de rendre cette boisson plus agréable en y ajoutant du sucre & quelques légers aromates. Cette poudre peut aussi s'allier au lait qu'on conseille ordinairement aux malades affectés de la poitrine. M. Geoffroy a observé que l'*Orchis* qu'il avoit préparé par cette méthode, étoit un remede très adoucissant, reprimant l'âcreté de la lymphe, & convenable dans la phthysie & dans les dysenteries bilieuses.

M. Geoffroy dit aussi que si l'on évapore sur des assiettes de fayance l'eau dans laquelle on a fait cuire ces racines, il y reste un extrait visqueux, dont l'odeur mêlangée est la même que celle d'une prairie en fleurs, quand on passe au-dessous du vent : on peut aussi la comparer à celle du Mélilot. La fleur de l'*Orchis*, qui commence à se faner, a aussi cette odeur.

SALIAN. Oiseau du Bresil, de la grandeur du Coq Turc. Il a le bec & les jambes d'une Cicogne ; quoiqu'il ne puisse voler, il court d'une si grande vîtesse qu'un chien de chasse ne peut l'attraper à la course.

SALICAIRE ou LYSIMACHIE ROUGE, *Lysimachia purpurea*. M. de Tournefort est le premier qui ait nommé cette plante *Salicaire*, parcequ'elle naît com-

Digitized by Google

munément dans les Sauſſaies ou parmi les Saules, & parceque ſes feuilles reſſemblent à celles du Saule : elle croît encore abondamment aux lieux humides & marécageux, aux bords des eaux : ſa racine eſt groſſe comme le doigt, ligneuſe, blanche & vivace ; elle pouſſe des tiges qui croiſſent quelquefois, en bonne terre, juſqu'à la hauteur d'un homme, elles ſont roides, anguleuſes, rameuſes & rougeâtres : ſes feuilles ſont entieres, oblongues, pointues, ſortant de chaque nœud des tiges deux à deux, quelquefois trois à trois, & même quatre à quatre : ſes fleurs qui paroiſſent en été, ſont verticillées, petites, ramaſſées en épis de couleur purpurine, au milieu des branches : à ces fleurs ſuccedent des coques oblongues, pointues, partagées en deux loges remplies de ſemences menues.

La Salicaire eſt eſtimée déterſive, aſtringente, vulnéraire & rafraîchiſſante.

SALICOQUE ou SALICOT, eſpece d'Ecreviſſe de mer, qui a les pattes droites, pointues, & non fourchues : il y en a beaucoup d'eſpeces, qui different en grandeur & en couleur. On mange beaucoup de ce cruſtacée dans les Villes maritimes : ſa chair eſt d'un bon goût, pectorale, fortifiante ; & ſelon Lémery, plus aiſée à digerer que celle des autres Ecreviſſes de mer. A Paris, le Salicot eſt nommé *Chevrette*, & en Normandie *Crevette*.

SALICOR ou SALICORNIN, *Salicornia*. On donne ce nom à un petit arbriſſeau, qui a toujours été du nombre des Soudes ; mais dont M. Tournefort a fait un genre ſéparé, ſous le nom de *Kali geniculatum majus, fruticans, lignoſum & grandius, perpetuum* : ſes rameaux ſont toujours verds, articulés par un grand nombre de nœuds qui deviennent rougeâtres & ſans feuilles. Il y en a une ſeconde eſpece, appellée *Salicornia geniculata annua* ; on la nomme à Rouen *Perce-pierre* : voyez *ce mot*.

Ces deux plantes, qui croiſſent aux lieux maritimes & pierreux, ont la même propriété que la *Soude* : voyez *ce mot*.

On donne le nom de *Salicote* ou de *Salicore* à la Soude en pierre.

SALIGOT ou MACRE : *voyez* TRIBULE TERRESTRE.

SALMERIN, *Salmerinus*, eſt un poiſſon rond, ob-

Digitized by Google

long, à nageoires molles & du genre des Saumons : il a la tête ronde, le muſeau court, la bouche petite garnie de dents, & les yeux ronds : ſa queue eſt large & fourchue : ſes écailles ſont petites, fort adhérentes : il a les nageoires & la queue de couleur rouge, le ventre & les côtés ſont d'un blanc rougeâtre, le dos d'un blanc jaunâtre tacheté de rouge. Il y a de ces poiſſons qui peſent juſqu'à deux livres ; leur poids ordinaire eſt d'une livre. Le Salmerin ſe plaît aux lieux froids & pierreux, dans les rivieres & dans les lacs ; il fraie au commencement de l'été : ſa chair eſt tendre & d'un très bon goût, ſemblable à celui de la Truite ; elle eſt même ſi facile à digérer, qu'il y a des Médecins qui en permettent l'uſage aux malades. Ce poiſſon ſe corrompt promptement quand il n'eſt point ſalé : il eſt commun du côté de Trente en Italie. Quelques-uns prétendent que c'eſt une eſpece de petit Saumon.

SALOP : *voyez* SALEP.

SALPA ou SALPE, eſt un poiſſon de mer à nageoires épineuſes, mis dans le genre des *Spares* par Artedi : il eſt grand d'un pied, oblong, & ſes écailles ſont de différentes couleurs. Ce poiſſon fréquente les rivages ; il vit ſolitaire & reſſemble à la Dorade, même par ſes nageoires, ſes aiguillons, ſes ouies, ſes yeux, ſes ſourcils, & enfin par ſa bouche : il a le muſeau fait preſque comme celui d'un muge, & la tête petite : depuis les ouies juſqu'à la queue, ce poiſſon a pluſieurs traits dorés, également éloignés les uns des autres : ſes dents entrent les unes dans les autres : il a la toile du ventre noire, & l'eſtomac de la même couleur. Ce poiſſon eſt le *Sopi* des Marſeillois ; Rondelet dit qu'on l'a nommé *Mange merde*, parcequ'il ſe nourrit d'excremens : ſa chair n'eſt pas agréable au goût, & fournit un mauvais ſuc.

SALPÊTRE : *voyez* NITRE. On trouve dans le *Dictionnaire univerſel des Foſſiles de M. Bertrand*, beaucoup de détails ſur le Salpêtre, & même ſur les Nitriaires artificielles, d'après Mrs. Gruner & Pietſch ; on y voit que ce dernier préſenta en 1749, à l'*Académie Royale de Berlin*, des Mémoires ſur la multiplication & ſur la nature du Salpêtre. Il demande pour cette pro-

Digitized by Google

duction, une terre alcaline & visqueuse qui soit en même-tems poreuse : telle est, dit-il, la terre qui est à quelques doigts de profondeur sous le gazon des pâturages communs ; telle est encore la terre noire qui est autour des Villes & d'autres habitations, & qui n'a pas été cultivée : la meilleure de toutes, est celle qui a été long-tems sous les égouts & les cloaques. On joint un cinquieme de cendres à cette sorte de terre, & on en fait une pâte avec du bourbier ou de l'égout de fumier ; on y incorpore de la paille souple pour en faire un mortier. C'est avec un tel mêlange qu'on éleve des murailles à Salpêtre, larges à leur base, aérées, tant en dehors qu'en dedans, par leur exposition & par leur construction, cependant à l'abri du Soleil. Les fleurs nitreuses paroissent d'abord dans les trous intérieurs du mur ; la paille venant à se pourrir, ajoute encore de nouveaux pores, par où l'air circule davantage & plus librement. Un tel mur est terminé en dos d'âne, & couvert d'un toît de paille, de maniere que l'eau de la pluie ne puisse pas dissoudre le Salpêtre. On détruit ces murailles un an après leur construction, & ordinairement on les lessive par le procédé usité pour extraire le Salpêtre de nos terres nitreuses. On a observé que les brouillards favorisent beaucoup la formation du Salpêtre : *voyez les Mémoires ci-dessus cités.*

SALSE-PAREILLE, *Salsa-Parilla.* On connoît sous ce nom, des racines, ou plutôt des branches de racines de plusieurs aulnes de longueur, grosses comme des joncs, flexibles, cannelées dans leur longueur, dont l'écorce est rousâtre : sous cette écorce, on voit une substance blanche, farineuse, qui, lorsqu'on la frotte entre les doigts, se réduit en poussiere comme de l'*Agaric.* On nous apporte ces racines du Pérou, du Bresil, & de la Nouvelle Espagne.

Les Habitans du Bresil nomment cette plante *Jua pecanga*, & les Botanistes *Smilax aspera :* elle pousse des tiges ligneuses, sarmenteuses, vertes, garnies d'éguillons de part & d'autre, auxquels il vient des feuilles dans un ordre alternatif ; ces feuilles sont longues de six ou huit pouces ; à leur queue on remarque des fibres, qui nouent fermement la Salse-Pareille à d'autres plantes.

Les

Les fleurs ſont en grappes ; il leur ſuccede des baies d'abord vertes, rouges enſuite & enfin noires, de la groſſeur de ceriſes médiocres.

Les Eſpagnols ſont les premiers qui aient apporté du Pérou, l'uſage de cette racine en Europe ; on la regarde comme un excellent ſudorifique, propre à diviſer & à atténuer les humeurs viſqueuſes. Cette plante paſſoit autrefois pour un ſpécifique contre la maladie vénérienne ; mais ces propriétés diſparoiſſent pour cette maladie, devant celles du mercure. L'uſage de cette plante réuſiſſoit très bien aux Eſpagnols & aux Peuples de l'Amérique pour guérir cette maladie ; mais elle n'a pas réuſſi auſſi bien dans nos pays plus froids, où la peau eſt plus reſſerrée & moins diſpoſée à laiſſer échapper la ſueur.

On apporte dans le commerce quelques autres eſpeces de racines, ſous le nom de Salſe-pareille, mais qui ne ſont réellement que des racines d'autres plantes.

SALSIFI BLANC : *voyez* CERSIFI BLANC.

SALSIFI D'ESPAGNE : *voyez au mot* SCORZONERE.

SALVELIN, nom qu'on donne en Allemagne à un poiſſon de riviere qui eſt commun dans l'Autriche, & dont on pêche un grand nombre proche de la Ville de Lintz : ce poiſſon eſt noir ſur le dos, il a des taches jaunes ſur les côtés ; ſon ventre & ſes nageoires ſont jaunes : il a une ligne droite, qui commence aux ouies & finit à la queue : ſes écailles ſont petites.

SAMBOUC, bois odoriférant, que les Marchands Européens portent ſur les Côtes de Guinée, pour faciliter leur commerce, par les préſens qu'ils en font aux Rois du pays, qui font grand cas de tout ce qui jette une odeur agréable : on y joint de l'Iris de Florence & d'autres parfums. Nous ignorons ce que c'eſt que le *Sambouc*.

SAME, eſpece de Muge ou de poiſſon à nageoires épineuſes, qu'on trouve fréquemment dans la Garonne, le Rhône & la Loire ; on en pêche dans les étangs du Languedoc. Ce poiſſon ſemble ne prendre d'autre nourriture que l'eau & la bourbe qu'il avale continuellement.

SAMESTRE, nom qu'on donne à l'eſpece de Corail

rouge, qu'on envoie d'Europe à Smyrne, & qui fait un bon commerce, soit qu'elle soit brute ou travaillée : *voyez* CORAIL.

SAMOLE, espece de Mouron d'eau, à qui l'on attribue une vertu nitreuse & anti-scorbutique. Les Anciens Gaulois estimoient cette plante toute puissante contre les maladies des bestiaux ; mais avec des précautions superstitieuses, qui consistoient à la cueillir à jeûn, de la main gauche, sans la regarder, à ne la pas déposer dans un autre lieu que celui où ces animaux alloient boire, & à la broyer en l'y mettant. *Voyez* MOURON.

SAMOLOIDE. Les Anglois se sont long-tems servis sous ce nom d'une espece de Véronique en guise de Thé : cette plante est très commune chez eux. *Voyez* VÉRONIQUE.

SAMPA, espece de Palmier qui vient en Guyane dans l'eau : son bois est moins compacte que celui du Pineau, il sert aux mêmes usages, tant pour rendre les chemins praticables que pour faire des planchers, & pour en tirer des lattes propres à supporter le bardeau : mais ce qui le distingue de tous les autres Palmiers, c'est qu'il fournit des tuyaux naturels pour la communication des eaux. Son bois creux dans le milieu est rempli de moëlle ; pour l'ôter on se sert d'un bâton noueux, qui en tournant sert à la tirer peu-à-peu : dès que cette opération est faite, on emploie aussi-tôt ces tuyaux, sans quoi ils se sécheroient & se fendroient. L'arbre peut avoir un pied & demi de circonférence : son écorce, ou plutôt ce qui entoure la moëlle, a environ un pouce d'épais. Il se détruiroit dans un terrein sec, s'il n'étoit pas toujours rempli d'eau ; il se conserve dans une terre humide. Pour joindre les tuyaux, on les fait entrer les uns dans les autres, on met sur la jonction des cercles de fer, & on les calfate avec du coton qu'on a soin d'enduire de brai.

Le *Sampa* & le *Pineau* donnent pour fruits, des graines dont les oiseaux, sur-tout les *gros-becs*, sont fort friands. *Maison Rust. de Cayenne.*

SANCLÉS : *voyez* MELET.

SANDAL : *voyez* SANTAL.

SANDARAC ou VERNIX, est une résine séche,

Digitized by Google

d'une odeur pénétrante & ſuave, qui découle du *grand Genevrier*. Voyez ce que nous en avons dit ſous ce mot. On nous l'apporte des côtes d'Afrique par Marſeille.

On donnoit autrefois le nom de *Sandaraque* à l'Arſenic & au Minium ou au Vermillon.

SANDASTRE, *Sandaſtros*. Les Auteurs ont décrit, ſous ce nom, une pierre précieuſe, de couleur obſcure en dehors; mais luiſante, rayonnante & tranſparente en dedans, marquetée en pluſieurs endroits de taches dorées, en forme de gouttes ou d'étoiles. On l'eſtime d'autant plus, qu'elle contient davantage d'étoiles: on la trouve dans le pays des Garamantes en Ethyopie, & dans l'Iſle de Ceylan aux Indes: on l'eſtime propre à arrêter l'effet du poiſon. Nous avons vû de ces ſortes de pierres, appellées *Sandaſtres*: elles n'étoient que de belles agates, qui renfermoient des entroques ſilicées.

SANG-DE-DRAGON, *Sanguis Draconis*. On a donné ce nom à une ſubſtance réſineuſe, ſéche, friable, qui ſe fond au feu, qui eſt inflammable, d'un rouge foncé, de couleur de ſang, lorſqu'elle eſt pilée: elle eſt rarement tranſparente; elle eſt ſans goût & ſans odeur, excepté quand on la brûle; car alors elle répand une odeur qui approche beaucoup de celle du ſtorax liquide, & la fumée a une ſaveur acide, comme celle du Benjoin.

On trouve chez les Droguiſtes pluſieurs ſortes de *Sang-de-Dragon*.

1°. Le dur, qui eſt formé en petites maſſes de la groſſeur d'une aveline, enveloppées dans des feuilles longues, étroites, preſque comme celles du jonc ou du palmier, & d'un jaune clair; c'eſt ce que les Apothicaires appellent *Sang-de-Dragon en larmes* ou *Gouttes de Sang-de-Dragon*. Il y en a auſſi en maſſes quatre fois plus groſſes, un peu moins pures; leurs enveloppes ſont ſouvent verdâtres.

2°. Le *Sang-de-Dragon mollaſſe*: il eſt tenace, & d'une odeur moins agréable que le précédent: il ſe ſéche avec le tems, & devient preſque ſemblable à celui qui eſt ſolide: on l'appelle *Sang-de-Dragon en herbe*.

3°. On trouve encore, dans les boutiques, un *faux Sang-de-Dragon*, qu'il eſt très facile de diſtinguer du

véritable. Ce sont des masses gommeuses, rondes, applaties, d'une couleur rouge-brune & sale, composée de différentes especes de gommes, auxquelles on donne souvent la teinture avec le bois de Brésil, & un peu de Sang-de-Dragon. Ces masses ne s'enflamment point, mais elles font des bulles, & elles pétillent : elles s'amollissent, & se dissolvent dans l'eau, qu'elles rendent mucilagineuse, comme les gommes.

Le véritable Sang-de-Dragon découle d'un arbre, dont les Botanistes distinguent quatre especes.

La premiere est le *Palma Prunifera, foliis yuccæ, à qua sanguis Draconis.* C'est un grand arbre qui croît dans les Isles Canaries, sur-tout dans celle du Port-Saint, près de Madere. Il ressemble de loin au pin, tant ses rameaux sont égaux & toujours verds. Son tronc est gros & haut de douze à quinze pieds, garni de rameaux dénués de feuilles vers le bas, mais terminés, à leur extrémité, par un grand nombre de feuilles, longues d'un pied & demi, larges d'un pouce, & de la figure d'un glaive, ayant dans leur milieu une côte saillante & épaisse. Ses fruits sont ronds, gros comme de beaux pois, jaunâtres & un peu acides, contenant un noyau semblable à celui du petit palmier. Son tronc, qui est raboteux, se fend en plusieurs endroits, & répand, dans le tems de la canicule, une liqueur qui se condense en une larme rouge, molle d'abord, ensuite séche & friable ; c'est le vrai & naturel *Sang-de-Dragon* des boutiques.

La seconde espece est le *Palma Amboinensis, sanguinem Draconis fundens altera.* Cet arbre est hérissé de toute part d'épines d'un brun foncé, droites, longues d'un pouce, applaties & minces. Son tronc est droit, de la grosseur du bras ; il est jaunâtre, noueux par intervalles à l'endroit où des branches feuillées prennent naissance. Quand on enleve ces branches, on voit la partie intérieure & médullaire du tronc, dont la surface est luisante, brunâtre, mollasse, fibrée, charnue, bonne à manger, sans goût & très blanche. Les fruits naissent d'une façon singuliere, ramassés en grappes sur une tige qui vient de l'aisselle des branches feuillées, & qui, sur le tronc, sort, à la distance d'une palme, des branches

feuillées. Ces grappes ſont renfermées dans une gaîne, compoſée de deux feuillets oppoſés, minces, cannelés, bruns, & formant une pointe aiguë. La grappe a neuf pouces de longueur, & eſt compoſée de quatre à ſix autres petites grappes qui accompagnent la tige dans toute ſa longueur; chaque petite grappe ſe trouve ſéparée par d'autres feuillets, & ſe diviſe en un pédicule court, qui porte un fruit échancré en ſix parties. Ce fruit eſt ovoïde, gros comme une aveline, écailleux, repréſentant un cône de ſapin renverſé. Sous ces écailles, on trouve une membrane charnue, blanchâtre, qui enveloppe un globule charnu, verdâtre avant ſa maturité, pulpeux, plein de ſuc, d'un goût de légumes & fort aſtringent, qui ſe répand très promptement de la langue aux gencives & à toute la bouche, & diſparoît auſſi-tôt. Bontius a tâché de donner une eſtampe de cette grappe, ſous le nom *Malayen Rotang*; mais cette figure eſt défectueuſe & imparfaite.

Kæmpfer dit que les Orientaux, les Malages & les peuples de l'Iſle de Java, tirent, de la maniere ſuivante, le ſuc réſineux du fruit de cet arbre. On place les fruits ſur une claie poſée ſur un grand vaiſſeau de terre, lequel eſt rempli d'eau juſqu'à moitié: on met ſur le feu ce vaiſſeau légerement couvert, afin que la vapeur de l'eau bouillante amolliſſe le fruit, & le rende flaſque; par ce moyen, la matiere ſanguine, qui ne paroiſſoit pas dans ce fruit coupé, en ſort par cette vapeur chaude, & ſe répand ſur la ſuperficie des fruits. On l'enleve avec de petits bâtons, & on la renferme dans des follicules faites de feuilles de roſeau pliées, qu'on lie enſuite avec du fil, & que l'on expoſe à l'air juſqu'à ce qu'elles ſoient deſſéchées. D'autres tirent ce ſuc réſineux par la ſimple décoction du fruit: ils le font bouillir juſqu'à ce que l'eau en ait tiré le ſuc rouge: ils jettent enſuite le fruit; ils font bouillir & évaporer cette eau, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus qu'un ſuc épais, qu'ils renferment pareillement dans des follicules.

La troiſieme eſpece d'arbre, qui donne la réſine nommée *Sang-de-Dragon*, s'appelle *Erqua-Huitl*, *ſeu Sanguinis arbor*. Cet arbre eſt grand: ſes feuilles ſont ſemblables à celles du bouillon blanc, grandes, anguleuſes:

il croît dans la nouvelle Eſpagne. La réſine s'en retire avec ou ſans inciſion.

La 4e. eſpece s'appelle *Draco arbor indica ſiliquoſa, Populi folio, Angſana Javanenſibus.* Cet arbre, qui croît dans l'Iſle de Java, & même proche la ville de Batavia, eſt grand; ſon bois eſt dur, & ſon écorce rougeâtre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du peuplier, mais plus petites. Ses fleurs ſont petites, jaunes & odorantes, un peu ameres. Ses fruits, qui ſont portés par de longs pédicules, ſont d'une couleur cendrée, durs, applatis, & cependant convexes des deux côtés, membraneux à leur bord, & garnis de petites côtes ſaillantes. Chaque fruit contient deux ou trois graines oblongues, recourbées & rougeâtres. Quand on fait une inciſion au tronc ou aux branches de cet arbre, il en découle une liqueur qui ſe condenſe auſſi tôt en des larmes rouges, que l'on nous apporte en globules, enveloppés dans du jonc.

La plupart des Auteurs diſent que l'on a nommé ainſi le *Sang-de-Dragon*, parceque ſi on ôte la peau de ſon fruit, on voit paroître au-deſſous la figure d'un dragon, tels que les Peintres le repréſente: mais il y a beaucoup de fiction & d'imagination dans ce fait.

La réſine appellée *Sang-de-Dragon*, eſt incraſſante, deſſicative & aſtringente: on l'emploie avec ſuccès intérieurement, depuis demi-gros juſqu'à un gros, pour la dyſſenterie, les hémorrhagies, les flux de ventre violens & les ulceres internes. Appliqué extérieurement, il deſſéche les ulceres, procure la réunion des plaies; il affermit les dents ébranlées, & fortifie les gencives; auſſi en met-on toujours dans la poudre dentrifique: on s'en ſert encore dans certains ouvrages de vernis.

Ce que l'on appelle *Bois de la Palile*, ſont de petits bâtons, que les Habitans du Port-Saint trempent dans du Sang-de-Dragon liquéfié. Ces petits bâtons ſont gros comme des tuyaux de plumes, légers, blancs: on les envoie en Europe, où l'on s'en ſert pour nétoyer les dents, & pour fortifier les gencives.

SANGLIER, *Aper.* Nous allons réunir, ſous cet article, le *Cochon de Siam* & le *Porc* ou le *Cochon ordinaire*, parcequ'ils ne ſont tous qu'une même eſpece,

Digitized by Google

L'un eſt l'animal ſauvage; les deux autres ſont l'animal domeſtique; & quoiqu'ils different par quelques marques extérieures, peut-être auſſi par quelques habitudes, ces différences ne ſont pas eſſentielles : elles ne ſont que relatives à leur condition; leur naturel n'eſt pas même fort altéré; enfin ils produiſent enſemble des individus qui peuvent en produire d'autres : caractere qui conſtitue l'unité & la conſtance de l'eſpece.

Ces animaux ont des ſingularités qui leur ſont propres & particulieres : ils ſont une eſpece d'exception à deux regles générales de la nature; c'eſt que plus les animaux ſont gros, moins ils produiſent, & que les *fiſſipedes* ſont de tous les animaux ceux qui produiſent le plus. Le cochon, quoique d'une taille fort au-deſſus de la moindre, produit plus qu'aucun des animaux fiſſipedes ou autre; par cette fécondité, auſſi-bien que par la conformation des teſticules ou ovaires de la Truie, il ſemble même faire l'extrémité des eſpeces de vivipares, & s'approcher des eſpeces ovipares.

Voici encore une autre ſingularité. La graiſſe du Cochon eſt différente de celle de preſque tous les animaux quadrupedes, non-ſeulement par ſa conſiſtance & ſa qualité, mais auſſi par ſa poſition dans le corps de l'animal. La graiſſe de l'homme, & des animaux qui n'ont point de ſuif, comme le chien, le cheval, &c., eſt mêlée avec la chair aſſez également. Le ſuif, dans le bélier, le bouc, le cerf, &c., ne ſe trouve qu'aux extémités de la chair; mais le lard du cochon n'eſt ni mêlé avec la chair, ni ramaſſé aux extrémités : il la recouvre par tout, & forme une couche épaiſſe, diſtincte & contenue entre la chair & la peau : le cochon a cela de commun avec la Baleine, & les autres animaux cétacées, dont la graiſſe n'eſt qu'une eſpece de lard, à-peu-près de la même conſiſtance, mais plus huileux que celui du cochon.

Une autre ſingularité encore, & qui n'eſt pas moins grande que les autres, c'eſt que le Cochon ne perd aucune de ſes premieres dents : elles croiſſent même pendant toute ſa vie. Il a ſix dents au-devant de la mâchoire inférieure, qui ſont inciſives & tranchantes : il a auſſi, à la mâchoire ſupérieure, ſix dents correſpondantes; mais,

Digitized by Google

contre l'ordinaire, au lieu d'être incisives & tranchantes, comme celles de la mâchoire inférieure, elles sont longues, cylindriques & émoussées à la pointe.

Il n'y a que le cochon, & deux ou trois autres especes d'animaux, tels que l'Eléphant, la Vache marine, qui aient des défenses ou des dents canines très allongées. Dans le Sanglier & le Cochon, elles se courbent en portion de cercles, & sont plates & tranchantes. M. de Buffon en a vu de neuf à dix pouces de longueur : elles sont enfoncées très profondément dans l'alvéole, & elles ont aussi, comme celles de l'Eléphant, une cavité à leur extrémité supérieure ; mais l'Eléphant & la Vache marine n'ont de défenses qu'à la mâchoire supérieure ; ils manquent même de dents canines à la mâchoire inférieure ; au lieu que le Cochon mâle & le Sanglier en ont aux deux mâchoires ; & celles de la mâchoire inférieure sont plus utiles à l'animal : elles sont aussi plus dangereuses, car c'est avec les défenses d'en bas que le sanglier blesse.

La Truie, la Laie & le Cochon coupé, ont aussi ces quatre dents canines à la mâchoire inférieure ; mais elles croissent beaucoup moins que celles du mâle, & ne sortent presque point au-dehors. Le Sanglier a les défenses plus grandes, le boutoir plus fort, & la hure plus longue que le Cochon domestique : il a aussi les pieds plus gros, les pinces plus séparées, & le poil toujours noir.

De tous les quadrupedes, dit M. de Buffon, le Cochon paroît être l'animal le plus brut ; les imperfections de la forme semblent influer sur le naturel ; toutes ses habitudes sont grossieres ; tous ses goûts sont immondes ; toutes ses sensations se réduisent à une luxure furieuse, & à une gourmandise brutale, qui lui fait dévorer indistinctement tout ce qui se présente, & même sa progeniture au moment qu'elle vient de naître.

Sa voracité dépend apparemment du besoin continuel qu'il a de remplir la grande capacité de son estomac ; & la grossiereté de ses appétits, de l'hébétation du sens du goût & du toucher. La rudesse du poil, la dureté de la peau, l'épaisseur de la graisse rendent ces animaux peu sensibles aux coups : l'on a vu des souris se loger sur leur dos & leur manger le lard & la peau, sans qu'ils parus-

Digitized by Google

ſent le ſentir. Ils ont donc le toucher fort obtus, & le goût auſſi groſſier que le toucher. Leurs autres ſens ſont bons : les Chaſſeurs n'ignorent pas que les Sangliers voient, entendent, & ſentent de fort loin, puiſqu'ils ſont obligés, pour les ſurprendre, de les attendre en ſilence pendant la nuit, & de ſe placer au deſſus du vent, pour dérober, à leur odorat, les émanations qui les frappent de loin, & toujours aſſez vivement pour leur faire ſur-le-champ rebrouſſer chemin.

Cette imperfection dans les ſens du goût & du toucher, eſt encore augmentée par diverſes maladies : ſavoir, d'être infeſtés de poux, d'avoir les humeurs froides, d'être ſujets à la ſquinancie, à la toux, au flux de ventre. Mais la principale maladie eſt celle qui les rend ladres, c'eſt à-dire, preſque abſolument inſenſibles, & de laquelle il faut peut-être moins chercher la premiere origine dans la texture de la chair ou de la peau de cet animal, que dans ſa malpropreté naturelle, & dans la corruption qui doit réſulter des nourritures infectes dont il ſe remplit quelquefois ; car le Sanglier qui n'a pas de pareilles ordures à dévorer, & qui vit ordinairement de grains, de fruits, de glands, de racines, n'eſt point ſujet à cette maladie, non plus que le jeune cochon pendant qu'il tette. On ne la prévient même qu'en tenant le cochon domeſtique dans une étable bien propre, & en lui donnant abondamment des nourritures ſaines. Sa chair devient même excellente au goût, & le lard ferme & caſſant, ſi, comme je l'ai vu pratiquer, dit M. de Buffon, on le tient pendant quinze jours ou trois ſemaines avant que de le tuer, dans une étable pavée & toujours propre, ſans litiere, en ne lui donnant alors pour toute nourriture que du grain de froment pur & ſec, & ne le laiſſant boire que très peu. On choiſit pour cela un jeune cochon d'un an, en bonne chair & à moitié gras.

La maniere ordinaire de les engraiſſer, eſt de leur donner abondamment de l'orge, du gland, des choux, des légumes cuites, & beaucoup d'eau mêlée de ſon. En deux mois ils ſont gras, le lard eſt abondant & épais, mais ſans être bien ferme, ni bien blanc ; & la chair, quoique bonne, eſt toujours un peu fade. On peut encore les engraiſſer avec moins de dépenſe dans les cam-

Digitized by Google

pagnes où il y a beaucoup de glands, en les menant dans les forêts pendant l'automne, lorſque les glands tombent, & que la chataigne & la faine quittent leur enveloppe : ils mangent également de tous les fruits ſauvages, & ils engraiſſent en peu de tems, ſur tout ſi le ſoir, à leur retour, on leur donne de l'eau tiede mêlée d'un peu de ſon & de farine d'ivraie. Cette boiſſon les fait dormir & leur donne un tel embonpoint, qu'on en a vu ne pouvoir plus marcher, ni preſque ſe remuer. Ils engraiſſent auſſi beaucoup plus promptement en automne, tant à cauſe de l'abondance des nourritures, que parcequ'alors la tranſpiration eſt moindre qu'en été.

On n'attend pas, comme pour le reſte du bétail, que le cochon ſoit âgé pour l'engraiſſer, plus il vieillit, plus cela eſt difficile, & moins ſa chair eſt bonne. La caſtration qui doit toujours précéder l'engrais, ſe fait ordinairement à l'âge de ſix mois, au printems ou en automne, & jamais dans le tems des grandes chaleurs & des grands froids, qui rendroient la plaie également dangereuſe & difficile à guérir. Il eſt rare qu'on laiſſe vivre les cochons plus de deux ans, cependant ils pourroient croître encore pendant quatre ou cinq ans ; ceux que l'on remarque parmi les autres par la grandeur & la groſſeur de leur corpulence, ne ſont que des cochons plus âgés, qu'on a mis pluſieurs fois à la glandée.

La durée de la vie du Sanglier peut s'étendre juſqu'à vingt-cinq ou trente ans ; Ariſtote dit vingt ans pour les cochons en général, & il ajoute que les mâles engendrent, & que les femelles produiſent juſqu'à quinze. Ils peuvent s'accoupler dès l'âge de neuf mois ou d'un an. La Truie eſt, pour ainſi dire, en chaleur en tout tems, elle recherche les approches du mâle quoiqu'elle ſoit pleine, ce qui peut paſſer pour un excès parmi les animaux, dont la femelle, dans preſque toute les eſpeces, refuſe le mâle auſſi-tôt qu'elle a conçu. Elle porte pendant quatre mois, met bas au cinquieme, & produit ainſi deux fois par an ; ſes portées ſont ſouvent de dix-huit & même quelquefois de vingt petits. La Laie qui, à tous égards, reſſemble à la Truie, ne porte qu'une fois l'an, apparemment par la diſette de nourriture,

Digitized by Google

& par la néceſſité où elle ſe trouve d'allaiter pendant long-tems tous les petits qu'elle a produits: au lieu qu'on ne ſouffre pas que la Truie domeſtique nourriſſe tous ſes petits pendant plus de ſeize jours ou trois ſemaines : on ne lui en laiſſe alors que huit ou neuf à nourrir : on vend les femelles, qui ſont alors bonnes à manger : ce ſont les petits *Cochons de lait.*

Le mâle qu'on choiſit pour propager l'eſpece ; doit avoir le corps court, ramaſſé, & plutôt quarré que long, la tête groſſe, le grouin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le cou grand & épais, le ventre avalé, les feſſes larges, les jambes courtes & groſſes, les ſoies épaiſſes & noires ; les Cochons blancs ne ſont jamais auſſi forts que les noirs.

La Truie doit avoir le corps long, le ventre ample & large, les mamelles longues ; il faut auſſi qu'elle ſoit d'un naturel tranquille & d'une race féconde. Dès qu'elle eſt pleine on la ſépare du mâle, que l'on appelle *Verrat*, qui pourroit la bleſſer ; & lorſqu'elle met bas, on la nourrit largement, on la veille pour l'empêcher de dévorer quelques-uns de ſes petits, & l'on a grand ſoin d'en éloigner le pere, qui les ménageroit encore moins. On la fait couvrir au commencement du printems, afin que les petits naiſſant en été, aient le tems de grandir, de ſe fortifier, & d'engraiſſer avant l'hiver. Mais lorſque l'on veut la faire porter deux fois par an, on lui donne le mâle au mois de Novembre, afin qu'elle mette bas au mois de Mars, & on la fait couvrir une ſeconde fois au commencement de Mai. Il y a même des Truies qui produiſent régulierement tous les cinq mois. La Laie qui, comme nous l'avons dit, ne produit qu'une fois par an, reçoit le mâle au mois de Janvier ou de Février, & met bas en Mai ou Juin ; elle allaite ſes petits pendant trois ou quatre mois, elle les conduit, elle les ſuit, & les empêche de ſe ſéparer & de s'écarter, & il n'eſt pas rare de voir des Laies accompagnées en même-tems de leurs petits de l'année & de ceux l'année précédente. On ne ſouffre pas que la Truie domeſtique allaite ſes petits pendant plus de deux mois, on les ſevre en leur don-

Digitized by Google

nant soir & matin du petit lait mêlé de son, ou seulement de l'eau tiede avec des légumes bouillies.

Ces animaux aiment beaucoup les vers de terre & certaines racines, comme celles de la carotte sauvage; c'est pour trouver ces vers & pour couper ces racines, qu'ils fouillent la terre avec leur boutoir. Le Sanglier dont la hure est plus longue & plus forte que celle du Cochon, fouille plus profondément, il fouille aussi presque toujours en ligne droite dans le même sillon, au lieu que le Cochon fouille çà & là & moins profondément. Comme il fait beaucoup de dégat, il faut l'éloigner des terreins cultivés, & ne le mener que dans les bois & sur les terres qu'on laisse reposer. Lorsque ces animaux sont aux champs, & qu'il survient un orage ou une pluie fort abondante; il est assez ordinaire de les voir déserter le troupeau les uns après les autres, & s'enfuir en courant & toujours criant, jusqu'à la porte de leur étable. Il est rare d'entendre le Sanglier jetter un cri, si ce n'est lorsqu'il se bat, & qu'un autre le blesse: la Laie crie plus souvent; & quand ils sont surpris & effrayés subitement, ils soufflent avec tant de violence, qu'on les entend à une grande distance.

Quoique ces animaux soient fort gourmands, ils n'attaquent & ne dévorent point comme les loups, les autres animaux; cependant ils mangent quelquefois de la chair corrompue: mais c'est peut-être plutôt nécessité qu'instinct; cependant on ne peut nier qu'ils ne soient avides de sang & de chair sanguinolente & fraiche, puisque les Cochons mangent leurs petits, & même des enfans au berceau; dès qu'ils trouvent quelque chose de succulent, d'humide, de gras & d'onctueux, ils le léchent & finissent bientôt par l'avaler. J'ai vu plusieurs fois, dit M. de Buffon, un troupeau entier de ces animaux s'arrêter, à leur retour des champs, autour d'un monceau de terre glaise nouvellement tirée: tous léchoient cette terre qui n'étoit que très légerement onctueuse, & quelques-uns en avaloient une grande quantité.

Leur gourmandise est, comme l'on voit, aussi grossiere que brutale, ils n'ont aucun sentiment bien distinct,

Digitized by Google

les petits reconnoiſſent à peine leur mere ou du moins ſont ſujets à ſe méprendre, & à tetter la premiere Truie qui leur laiſſe ſaiſir ſes mamelles. La crainte & la néceſſité donnent apparemment un peu plus d'inſtinct aux Cochons ſauvages; il ſemble que les petits ſoient fidelement attachés à la mere, qui paroît être auſſi plus attentive à leurs beſoins, que ne l'eſt la Truie domeſtique. Dans le tems du rut, le mâle cherche, ſuit la femelle, & demeure ordinairement trente jours avec elle dans les bois les plus épais, les plus ſolitaires & les plus reculés. Il eſt alors plus farouche que jamais, & il devient même furieux lorſqu'un autre mâle veut occuper ſa place; ils ſe battent, ſe bleſſent, & ſe tuent quelquefois. Pour la Laie, elle ne devient furieuſe que lorſqu'on attaque ſes petits: & en général dans preſque tous les animaux ſauvages, le mâle devient plus ou moins féroce, lorſqu'il cherche à s'accoupler, & la femelle lorſqu'elle a mis bas.

Chaſſe du Sanglier.

Quand un Sanglier eſt jeune, on l'appelle *Marcaſſin*, à deux ans *Ragot*, à quatre ans *Quartan*, ou à ſon tiers, il eſt alors fort dangereux; à ſix *Grand Sanglier*, à ſept *Grand vieux Sanglier*. On chaſſe le Sanglier à force ouverte avec des chiens, ou bien on le tue par ſurpriſe au clair de la lune. Comme il ne fuit que lentement, qu'il laiſſe une odeur très forte, qu'il ſe défend contre les chiens & les bleſſe toujours dangereuſement, il ne le faut pas chaſſer avec les bons chiens courans, des mâtins un peu dreſſés ſuffiſent pour le chaſſer. Il ne faut attaquer que les plus vieux: on les connoît aiſément aux traces. Un jeune Sanglier de trois ans eſt difficile à forcer, parcequ'il court très loin ſans s'arrêter, au lieu qu'un Sanglier plus âgé ne fuit pas loin, ſe laiſſe chaſſer de près, n'a pas grand'peur des chiens, & s'arrête ſouvent pour leur faire tête. Quand on attaque ces animaux, on ſe ſert de chariots chargés d'arquebuſiers, qu'on poſe dans les paſſages pour les tirer; il n'y a perſonne qui oſe demeurer à pied, parceque le Sanglier accoure au bruit & à la voix des perſonnes, & fait de

Digitized by Google

cruelles bleſſures. Dès que le Sanglier eſt tué, les Chaſſeurs ont grand ſoin de lui couper les ſuites, c'eſt-à-dire, les teſticules, dont l'odeur eſt ſi forte, que ſi l'on paſſe ſeulement cinq ou ſix heures ſans les ôter, toute la chair en eſt infectée. Au reſte, il n'y a que la hure qui ſoit bonne dans un vieux Sanglier : au lieu que toute la chair du Marcaſſin & celle du jeune Sanglier qui n'a pas encore un an, eſt délicate, & même aſſez fine. Celle du Verrat ou Cochon domeſtique mâle, eſt encore plus mauvaiſe que celle du Sanglier ; ce n'eſt que par la caſtration & l'engrais qu'on la rend bonne à manger. Les Anciens étoient dans l'uſage de faire la caſtration aux jeunes Marcaſſins qu'on pouvoit enlever à leurs meres, après quoi on les reportoit dans les bois ; ces Sangliers coupés groſſiſſent beaucoup plus que les autres, & leur chair eſt meilleure que celle des Cochons domeſtiques.

On appelle en terme de chaſſe *bêtes de compagnie*, les Sangliers qui n'ont pas paſſé trois ans, parceque juſqu'à cet âge ils ne ſe ſéparent pas les uns des autres, & qu'ils ſuivent tous leur mere commune ; ils ne vont ſeuls que quand ils ſont aſſez forts pour ne plus craindre les loups. Ces animaux forment donc d'eux-mêmes des eſpeces de troupes ; & c'eſt delà que dépend leur ſûreté : lorſqu'ils ſont attaqués, ils ſe ſecourent, ſe défendent ; les plus gros font face en ſe preſſant en rond les uns contre les autres, & en mettant les plus petits au centre. Les Cochons domeſtiques ſe défendent auſſi de la même maniere ; & on n'a pas beſoin de Chien pour les garder.

Tout le monde ſait que le Cochon eſt utile dans toutes ſes parties : on vante le lard du Cochon de Syracuſe, & le jambon de Mayence. En général le Cochon nourrit beaucoup de gens de mer & de la campagne. Du tems de Galien, les Athletes qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts, ni plus vigoureux, que quand ils vivoient de chair de Cochon : elle convient aux gens robuſtes & de gros travail. La graiſſe de l'épiploon & des inteſtins, qui eſt différente du lard, fait le ſain-doux & le vieux-oing : la peau a ſes uſages ; on en fait des cribles ; comme l'on fait auſſi des vergettes, des broſſes, des pinceaux, avec les ſoies.

Les Negres & beaucoup d'Européens prétendent que

Digitized by Google

la rapûre des défenſes de Sanglier, dont on fait commerce en Portugal, ſous le nom de *dentes di cavaillos*, étant avalée dans quelque liqueur, eſt un antidote infaillible. Les Portugais prétendent, mais ſans fondement, qu'une pierre frottée contre ces ſortes de dents, communique à l'eau une vertu admirable contre la fièvre.

Cette eſpece d'animal, quoiqu'abondante & fort répandue en Europe, en Afrique & en Aſie, ne s'eſt point trouvée dans le continent du nouveau Monde; elle y a été tranſportée par les Eſpagnols, qui ont jetté des Cochons noirs dans le Continent, & dans preſque toutes les grandes Iſles de l'Amérique: ils ſe ſont multipliés, & ſont devenus ſauvages en beaucoup d'endroits; ils reſſemblent à nos Sangliers; ils ont le corps plus court, la hure plus groſſe, & la peau plus épaiſſe que les Cochons domeſtiques qui, dans les climats chauds, ſont tous noirs comme les Sangliers.

Les Cochons de la Chine, qui ſont auſſi ceux de Siam & de l'Inde, ſont un peu différens de ceux de l'Europe: ils ſont plus petits, & ils ont les jambes plus courtes; leur chair eſt plus blanche & plus délicate.

Ces animaux n'affectent donc point de climat particulier; ſeulement il paroît que dans les pays froids, le Sanglier, en devenant animal domeſtique, a plus dégénéré que dans les pays chauds: un dégré de température de plus ſuffit pour changer leur couleur. Les Cochons ſont communément blancs dans nos Provinces ſeptentrionales de France, & même en Vivarais, tandis que dans la Province du Dauphiné, qui eſt très voiſine, ils ſont tous noirs; ceux du Languedoc, de Provence, d'Eſpagne, d'Italie, des Indes, de la Chine, de l'Amérique, ſont auſſi de la même couleur. Le Cochon de Siam reſſemble plus au Sanglier que le Cochon de France. On en voit à la Chine, dont le ventre des femelles traîne à terre, tant leurs pattes ſont courtes; & la queue des mâles, qui tombe vers la terre perpendiculairement, a un mouvement perpétuel, comme la lentille d'une horloge. Un des ſignes les plus évidens de la dégénération, ſont les oreilles; elles deviennent d'autant plus ſouples, d'autant plus molles, que l'animal eſt plus altéré, ou, ſi l'on veut, plus adouci par l'éducation & par l'état de-

Digitized by Google

domeſticité ; & en effet, le Cochon domeſtique a les oreilles beaucoup moins roides, beaucoup plus longues & plus inclinées que le Sanglier, qu'on doit regarder comme le modele de l'eſpece.

SANGLIER DE MER : on donne ce nom au *Porc marin* : *voyez* ce mot.

SANGLIER DES INDES : *voyez* BABI-ROESA, *page 256, premier Volume de ce Dictionnaire.*

SANGLIER DU MEXIQUE : *voyez* TAJACU.

SANGSUE ou SUCE-SANG, *Sanguiſuga*, eſt un inſecte aquatique & amphibie au beſoin, ſans pieds, ſans nageoires, & ſans arrêtes, qui a la figure d'un gros ver, long comme le petit doigt, marqueté de points & de lignes, gliſſant, hermaphrodite, vivipare comme l'anguille, & qui vit dans les marais & autres lieux aquatiques. La Sangſue ſe ſuſpend aux parties où elle s'attache; ſa peau eſt compoſée d'anneaux, par le moyen deſquels elle nage dans l'eau, & ſe contracte tellement hors de l'eau, quand on la touche, qu'elle n'a guere plus d'un pouce de longueur : alors on y apperçoit des éminences & des tubercules : ſon dos eſt de couleur brune noirâtre, ayant des deux côtés une ligne d'un blanc jaunâtre, parſemée ordinairement de points noirâtres ; ſon ventre eſt auſſi tiqueté de points blancs jaunâtres.

On lui trouve à la tête, l'ouverture de la bouche, ſituée entre les deux levres, & compoſée comme elles, de fibres très ſouples, moyennant quoi elle prend toutes les formes convenables au beſoin de l'animal. Cette ouverture eſt triangulaire, & armée de trois dents très aiguës & aſſez fortes, capables de percer non-ſeulement la peau d'un homme, mais encore celle d'un cheval ou d'un bœuf : c'eſt comme un inſtrument à trois tranchans, qui fait trois plaies à la fois. On voit diſtinctement les trois plaies marquées ſur la peau, au bout de trois à quatre jours, lorſque le gonflement eſt paſſé. M. Morand, de l'Académie Royale des Sciences, a découvert dans le fond de la bouche de la Sangſue un mamelon très apparent, d'une chair aſſez ferme, & un peu flottant, auquel il aſſigne l'office d'une langue qui fait le piſton, & ſert à ſucer le ſang coulant de la triple plaie, pendant que la partie de la bouche contiguë aux levres, fait

fait le corps de pompe : enſuite ſe préſente le pharynx, dont les fibres circulaires reſſerrent le canal, & déterminent vers l'eſtomac le ſang qui vient d'être pompé ; ce ſang entre alors dans une poche membraneuſe qui ſert d'eſtomac & d'inteſtins à la Sangſue. Si l'on fait de ces poches diviſées en cellules ou ſacs autant d'eſtomacs, on pourra en compter juſqu'à vingt-quatre dans une Sangſue aſſez groſſe. Le ſang ſucé reſte dans ces réſervoirs pluſieurs mois, ſans preſque ſe cailler : c'eſt une proviſion de nourriture qui noircit un peu, mais ſans contracter aucune mauvaiſe odeur ; & comme le ſang d'un animal quelconque eſt le réſultat de la nourriture qu'il a digérée, la Sangſue, qui en fait ſon aliment le plus pur, peut ſe paſſer d'anus pour rejetter les impuretés : auſſi ne lui reconnoît-on point d'ouverture qui en faſſe la fonction. Peut être, dit M. Morand, que les parties héterogenes s'en ſéparent par une tranſpiration perpétuelle au travers de ſa peau, ſur laquelle il s'amaſſe une matiere gluante qui s'épaiſſit par dégrés, & ſe ſépare par filamens dans l'eau où l'on conſerve des Sangſues.

M. Morand a mis des Sangſues dans de l'huile, & les y a laiſſées pluſieurs jours ; elles y ont vécu : & lorſqu'il les a remiſes dans l'eau, elles ont quitté cette pellicule, qui repréſentoit alors une dépouille entiere de l'animal, comme ſeroit la peau d'une anguille. On voit, à l'occaſion de cette expérience, qu'il n'en eſt pas des Sangſues comme des vers terreſtres, & qu'elles n'ont pas leurs trachées à la ſurface extérieure du corps. Il eſt vraiſemblable qu'elles reſpirent par la bouche ; mais on ignore quelle partie leur ſert de poumons Tout ce que l'on ſait, c'eſt qu'elles ont certains mouvemens alternatifs & iſochrones, qui répondent à ceux de la réſpiration.

Quand une Sangſue veut percer la peau d'un animal ou d'un homme, elle s'affermit ſur ſa queue, tenant ſon ventre libre & dégagé ; alors elle ouvre la bouche, & l'applique comme une ventouſe à l'endroit qu'elle veut piquer : elle plonge auſſi-tôt ſon inſtrument tricuſpidal, ou à trois pointes tranchantes, comme il a été dit ci-deſſus, & tire de trois plaies le ſang qui coule & paſſe de ſa bouche dans ſon eſtomac : quelquefois elle enfonce ſi avant ſes pointes, que quand on veut l'arracher de for-

ce, elle les laisse souvent dans la chair, ce qui cause une inflammation suivie de suppuration, & fait accuser à tort l'animal d'être venimeux.

Les Sangsues font une plaie plus aiguë & plus sensible hors de l'eau, que dans l'eau; car dans l'eau elle fait souvent moins de mal que la morsure d'une puce affamée; & cependant le sang coule beaucoup plus longtems, sans que les gros vaisseaux soient ouverts: elles piquent indistinctement tous les vaisseaux sanguins, affamées ou non; quelquefois le sang coule pendant six heures, & même vingt-quatre, sur-tout dans une eau tiede d'étang, de fossé, ou de marais, où les pieds sont échauffés. Aussi est-il arrivé que des personnes étant tombées la nuit dans un étang plein de Sangsues, y ont péri en perdant tout leur sang: une Sangsue qui, avant que d'avoir sucé, ne pesoit qu'un demi gros, pesera près de demi-once après.

Si on coupe une Sangsue en deux ou davantage, la partie de la tête se consolidera, mais les autres parties se détruiront: les poissons & les oiseaux des rivieres, telles que les Anguilles, les Lamproies, les Hyrondelles de mer sont les ennemies de la Sangsue.

L'on ne croit pas impossible que les Anciens aient appris des Sangsues la maniere de tirer du sang; car tout le monde sait que quand les chevaux sont attirés au printems par l'herbe verte dans les étangs, & dans les rivieres, de grosses Sangsues de chevaux s'attachent à leurs jambes & à leurs flancs, leur percent une veine, leur procurent une hémorrhagie abondante, & qu'ils en deviennent plus sains & plus vigoureux. Themison est le premier des Médecins qui en ait fait mention; & ses disciples se servoient de Sangsues en plusieurs occasions: ils appliquoient quelquefois les ventouses à la partie d'où les Sangsues s'étoient détachées, pour en tirer une plus grande quantité de sang. Aujourd'hui l'on s'en sert fréquemment pour sucer le sang; & pour qu'elles le fassent bien, on les laisse dégorger & jeûner quelques jours dans de l'eau claire, avant que de s'en servir: plus elles sont affamées, mieux elles se gorgent de sang, & elles se retirent quelquefois d'elles-mêmes; mais bien souvent elles restent trop long-tems sur la veine qu'elles ont ou-

Digitized by Google

verte ; & pour leur faire lâcher prise, on est obligé de répandre dessus un peu de sel commun pulvérisé, ce qui les irrite, les fait entrer en convulsion, & périr. L'usage des Sangsues convient pour diminuer la trop grande quantité du sang qui s'accumule sur une partie, ou dans son voisinage ; par-là on en détourne la fluxion, ou on l'empêche de se former : ainsi on les applique avec succès aux hémorrhoïdes gonflées & douloureuses, pour les dégorger d'un sang épaissi qui surcharge les vaisseaux : au front, dans les migraines invétérées ; aux gencives, dans les fluxions violentes sur les dents, & même à l'orifice interne de la matrice, pour y rétablir le cours des regles, ou supprimées, ou paresseuses.

Il n'est pas douteux que les Sangsues ne soient fort utiles en divers cas ; leur usage exige néanmoins quelques attentions. Comme il y en a de plusieurs especes, dont quelques-unes sont réputées venimeuses, & dont la morsure est suivie de fâcheux accidens, comme d'inflammation, & même de fistules ou de gangrêne, il faut savoir les choisir, & ne pas les prendre indifféremment : celles dont on se sert en Chirurgie, doivent être petites, ayant la tête menue, le dos rayé de couleur verdâtre un peu jaune, & le ventre comme rougeâtre, il faut qu'elles aient été prises dans des eaux claires, courantes & bien vives : on les applique ordinairement, en les tenant entre les doigts ; mais comme elles sont fort glissantes, qu'elles peuvent échapper & s'introduire soit dans l'anus, lorsqu'on les applique aux vaisseaux hémorrhoïdaux, soit dans l'œsophage, quand on les applique aux gencives ou à la langue, il seroit plus prudent de les engager dans un petit tuyau de roseau ouvert par les deux bouts, afin de les assujettir ; car il est quelquefois arrivé qu'elles se sont glissées dans le rectum où leur séjour a été suivi de symptômes fâcheux ; d'autres, en ayant avalé, ont été travaillés de cruels accidens, jusqu'à ce qu'ils les aient rejettées, parceque ces insectes s'attachent aux veines de l'estomac, & les mordant continuellement, irritent ce viscere, & occasionnent la cardialgie. Lémery, dans son *Traité des Drogues simples*, pense que le remede, en pareil accident, est de faire boire à la personne de l'eau salée, & qu'il faudroit ensuite purger le malade

avec le mercure doux. L'émétique convient auſſi, en pareil cas. Si une Sangſue ſe gliſſoit dans l'anus, il faudroit, ſur le champ, donner abondamment des lavemens ſalés juſqu'à ſon entiere expulſion.

Les Sangſues mâles & femelles ont, ſelon Redi, la même conformation dans les organes de la génération, que les Limaces & les Limaçons de terre à coquilles. M. Linnæus fait mention de quatre eſpeces de Sangſues différentes : la premiere eſt brunâtre ; elle ſe trouve dans les eaux des marais & des foſſés : la deuxieme ſe trouve dans toutes ſortes d'eaux, elle eſt noire ſur le dos : la troiſieme eſpece ſe trouve en abondance ſous les pierres dans les eaux, elle eſt blanchâtre ; il en eſt parlé dans le voyage de Gothlande : la quatrieme eſpece s'attache par la bouche & par la queue, qui ſont amples, ſur les poiſſons. Il y a une différence ſenſible entre ces Sangſues d'eau douce, par la figure, la couleur & la groſſeur, &c. On appelle les plus grandes, *Sangſues de Cheval*, parcequ'on prétend qu'il n'en faut que neuf pour faire mourir un cheval, en lui ſuçant tout ſon ſang.

Rondelet parle d'une Sangſue, qui eſt de la longueur du doigt ; elle a la tête menue, la queue un peu groſſe, & le corps compoſé d'anneaux : elle a la peau ſi dure, qu'elle ne peut ni ſe raccourcir, ni ſe rallonger ; ſa tête & ſa queue lui ſervent à ſe remuer : elle vit dans la fange. Cette eſpece eſt venimeuſe ; cependant les poiſſons bourbeux s'en nourriſſent : on prétend que, cuite dans de vieille huile, elle eſt excellente pour le mal d'oreilles ; ou cuite dans l'huile d'amandes douces, pour les hémorrhoïdes ; ou dans le vin, pour les maladies des nerfs & les convulſions.

Il y a des Sangſues venimeuſes qui ont une groſſe tête, de couleur verdâtre, & qui reluiſent comme ſi c'étoient des vers ardens ; elles ſont rayées de bleu ſur le dos, ainſi que celles qui vivent dans les eaux bourbeuſes.

Les Sangſues de Ceylan ſont noirâtres, vivent ſous l'herbe, & ſont fort incommodes aux voyageurs qui marchent à pied ; elles ne ſont d'abord pas plus groſſes qu'un crin de cheval ; mais, en croiſſant, elles deviennent de la groſſeur d'une plume d'Oie, & longues de deux ou trois pouces ; on n'en voit que dans la ſaiſon des

Digitized by Google

pluies : c'eſt alors que montant aux jambes de ceux qui voyagent pieds nuds, ſuivant l'uſage du pays, elles les piquent, & leur ſucent le ſang avec plus de vîteſſe qu'ils ne peuvent en avoir à ſe délivrer. Knor dit que le principal embarras vient de leur multitude, qui feroit perdre le tems, dit il, à vouloir leur faire quitter priſe : auſſi prend-on le parti de ſouffrir leur morſure, d'autant plus qu'on les croit fort ſaines. Après le voyage, on ſe frotte les jambes avec de la cendre ; ce qui n'empêche pas qu'elles ne continuent de ſaigner long-tems. On voit au Ceylan & au Cap de Bonne-Eſpérance, des Sangſues d'eau douce, comme les nôtres.

En général les Sangſues vivent pluſieurs mois, même ſans nourriture, dans de l'eau douce ; cependant elles ſe paſſent difficilement de terre, ſoit parcequ'elles s'en nourriſſent en partie, ou que la terre leur procure la commodité de nettoyer leur peau des excrémens muſqueux qui s'y attachent. Nous avons dit que le ſel commun eſt un poiſon pour les Sangſues ; l'eſprit de corne de cerf ne leur eſt pas moins contraire, ainſi que la cendre gravelée, l'eſprit de vitriol, l'huile de tartre par défaillance, le poivre & les liqueurs acides.

SANGSUE DE MER, *Hirudo marina* : Boccone l'appelle *Acus caudâ utrinque pennatâ*. Cette Sangſue eſt rare ; elle s'attache au poiſſon appellé *Epée de mer*, & s'ouvre un paſſage dans ſa chair afin d'en ſucer le ſang. Cet Auteur dit qu'elle a quatre pouces de long : ſon ventre eſt blanc, cartilagineux & tranſparent : au lieu de tête on voit un muſeau creux & environné d'une membrane très dure, qui eſt d'une couleur & d'une ſubſtance différente de celles du ventre. La Sangſue enfonce ce muſeau en entier dans le corps du poiſſon : elle s'y tient auſſi ferme qu'une tarriere enfoncée dans un morceau de bois, & ne lache point priſe qu'elle ne ſoit remplie de ſang : ſa queue a la figure d'une plume, & lui ſert à ſe mouvoir : par-deſſous on remarque deux filamens fibreux, par le moyen deſquels elle s'attache aux pierres & aux herbes ; elle ſe crampone d'une maniere plus ferme ſur le corps de l'Epée de mer, en n'attaquant que les nageoires de ce poiſſon.

Boccone a reconnu les vaiſſeaux intérieurs qui

ſervent à cet inſecte pour ſucer le ſang, parceque le muſeau n'a ni fibres, ni valvules pour attirer ce fluide, & que ces vaiſſeaux ont un mouvement approchant de celui d'une pompe, le muſeau faiſant l'office de piſton, & tirant le ſang d'une extrêmité à l'autre. Le ventre de cette ſangſue étant en forme d'anneau, il peut par ce moyen pouſſer vers l'orifice les vaiſſeaux intérieurs, & & les retirer.

Cet inſecte, qui tourmente cruellement l'Epée de mer, eſt à ſon tour fort incommodé d'un autre inſecte qui eſt d'une couleur cendrée, & qui ſe crampone vers ſa queue, & s'y attache au moins auſſi fortement que la Limace de mer s'attache à un rocher. Boccone lui donne le nom de *Pou*; il eſt de la groſſeur d'un pois, & il a une petite fente d'où ſortent pluſieurs fils déliés, entrelacés & chevelus.

SANGSUE-LIMACE, eſpece de *Tænia* : nous en avons parlé ſous le nom de *Faſciola* : voyez *ce mot.*

SANGUINE A BRUNIR ou HÉMATITE. *Voyez* au mot FER.

SANGUINE A CRAYON, *Rubrica.* Voy. CRAYON ROUGE. On donne auſſi le nom de *Sanguin* au Jaſpe héliotrope. *Voyez* JASPE.

SANGUINELLE, arbuſte commun en Toſcane, dont les branches ſont de couleur ſanguine, & que quelques-uns prennent pour un cormier femelle, parcequ'il reſſemble beaucoup à cet arbre. Il produit une graine dont on tire de l'huile qui ſert dans le pays pour les lampes.

SANICLE, *Sanicula*, plante qui croît dans les lieux ombrageux & les bois couverts, en terre graſſe & humide : ſa racine eſt aſſez groſſe en haut, fibreuſe en bas, noirâtre en dehors, & blanche en dedans : cette plante eſt vivace, & d'un goût amer ; elle pouſſe pluſieurs feuilles larges, arrondies, un peu dures, diviſées en cinq parties, dentelées, polies, d'une belle couleur verte, luiſantes, & quelquefois rougeâtres à leurs bords, attachées à de longues queues : il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rougeâtres à leur baſe, liſſes & ſans nœuds, portant en leurs ſommités de petites fleurs comme en ombelles, compoſées chacune de cinq feuilles blanches ou rouges diſpoſées en roſe :

Digitized by Google

parmi le même bouquet de fleurs, il y en a de mâles ou ſtériles ; d'autres ſont femelles ou fécondes : à ces fleurs ſuccedent des fruits ronds & ovales, compoſés chacun de deux graines hériſſées de pointes, & s'attachant aux habits : cette plante fleurit en Juin, & reſte verte toute l'année.

La Sanicle a un goût amer ; elle eſt aſtringente, déterſive, propre pour les ulceres, tant internes qu'externes ; on l'emploie en décoction pour arrêter les hémorrhagies, les dyſſenteries, & pour les hernies ; enfin on lui a toujours reconnu une vertu vulnéraire à un ſi haut degré, qu'elle a donné lieu à ces deux vers françois :

Qui a la Bugle & la Sanicle,
Fait aux Chirurgiens la Nique.

On fait uſage des feuilles en maniere de thé, qu'on prend avec du ſucre : cette infuſion eſt bonne pour les pertes & les maux de gorge.

SANSONNET : on donne ce nom à une eſpece d'Etourneau qui eſt de couleur griſe & noire ; il parle & ſiffle, mais il a toujours un ton enrhumé qui fait que ſon ſiffler & ſon parler ne ſont pas fort agréables, comme chez le Perroquet : *voyez* ÉTOURNEAU. On donne auſſi le nom de *Sanſonnet* à une eſpece de petit Maquereau. *Voyez* ce mot.

SANT : on donne ce nom à l'*Acacia d'Egypte*, d'où découle de la gomme arabique, & dont la pulpe du fruit ſert à teindre en noir. *Voyez* ACACIA.

SANTAL ou SANDAL, *Santalum* : c'eſt un bois des Indes, dont on diſtingue trois eſpeces, ſavoir ;

1°. Le SANTAL BLANC, *Santalum album*. C'eſt un bois peſant, ſolide, ſe fendant difficilement, d'une couleur pâle, une peu odorant : on nous l'apporte de l'Iſle de Tymor & de Solor.

2°. Le SANTAL CITRIN, *Santalum citrinum* : il eſt très odorant, moins compacte que le blanc, ayant des fibres droites, & ſe fendant plus facilement en petites planches ; ſa couleur eſt d'un roux pâle, d'un goût aromatique, un peu amer, ſa ſ être déſagréable, d'une odeur douce, agréable, & qui approche un peu d'un

mélangé de muſc, de citron & de roſes : les Parfumeurs s'en ſervent. On nous l'apporte de la Chine & de Siam ; & comme ce bois eſt cher & rare, on lui ſubſtitue quelquefois le bois de chandelle : *Voyez* ce mot.

Garzias dit qu'il y a un ſi grand rapport entre les arbres du Santal citrin & du Santal blanc, qu'il eſt difficile de les diſtinguer l'un de l'autre. Paul Herman aſſure que ces deux bois ſont tirés du même arbre ; que l'aubier s'appelle *Santal blanc*, & que la moële ou ſubſtance intérieure eſt le Santal citrin. Cet arbre, qui s'appelle *Sarcanda*, s'éleve à la hauteur d'un noyer : ſes feuilles ſont aîlées, vertes, imitant celles du lentiſque ; ſes fleurs ſont d'un bleu noirâtre ; ſes fruits ou baies ſont de la groſſeur d'une ceriſe ; elles ſont vertes, & deviennent noires en meuriſſant ; elles ſont inſipides, & tombent aiſément. Bontius dit que des oiſeaux ſemblables à des grives mangent ces fruits avec avidité, & les rendent auſſitôt avec leurs excrémens, ſemant par ce moyen les montagnes & les champs d'autant de Santaux. Le même Auteur atteſte que ceux qui ſéjournent aux Iſles de Tymor, &c. pour couper ces arbres, ſont ſaiſis d'une fievre continue & ardente, d'un genre des fiévres continues, putrides, avec un délire & une aliénation d'eſprit ſurprenante ; car pendant le redoublement, qui dure ordinairement quatre heures, les malades ont coutume de faire des actions fort ridicules, imitant ce qu'ils ſont dans l'uſage de faire quand ils ſe portent bien ; ils ont de plus une faim extraordinaire, de ſorte que, tandis qu'ils ſont dans le délire, ils mangent avec avidité les ordures les plus abjectes qu'on leur préſente. Parmi les cauſes principales de ces fievres, que Bontius rapporte, on doit compter l'odeur de ces arbres nouvellement coupés, ſur-tout celle de l'écorce qui répand une vapeur très ennemie du cerveau.

3°. Le SANTAL ROUGE, *Santalum rubrum* : c'eſt un bois ſolide, compacte, peſant, dont les fibres ſont tantôt droites, tantôt ondées, & qui imitent les veſtiges des nœuds : il n'a aucune odeur manifeſte, mais ſa ſaveur eſt un peu aſtringente. On obſerve que le bois du milieu de l'arbre, dont on apporte de grands morceaux ſéparés de l'écorce & de la ſuperficie ligneuſe, eſt à l'extré-

Digitized by Google

mité, d'un rouge brun & presque noir, & intérieurement d'un rouge foncé, mais celui-ci brunit aussi étant exposé à l'air : l'arbre d'où ce bois est tiré s'appelle *Pantaga*. Herman dit qu'il est siliqueux : Il croît dans cette partie des Indes orientales qui s'appelle Coromandel, en deçà de la riviere du Gange, & proche Tanasarin. Quoique le Santal rouge ne soit pas cher, il y a des années où il est assez rare ; & on lui substitue, soit le bois de Brésil, soit le bois de Campêche ; mais ces bois n'ont pas une couleur de sang obscur comme le vrai Santal rouge. On dit qu'il croît aussi des Santaux en Amérique, mais ils sont moins hauts, & donnent une teinture différente ; ainsi il paroît qu'il n'y a point de véritable Santal dans le nouveau Monde. Par l'analyse on retire des Santaux une huile qui va au fond de l'eau. Le Santal citrin fournit la plus subtile & la plus abondante ; elle est moins ténue dans le Santal blanc, & plus épaisse dans le Santal rouge. Hofman blâme les Médecins qui emploient ces sortes de bois pour rafraîchir : on leur attribue la vertu incisive, astringente & fortifiante en même-tems : le rouge est le plus astringent. Ces sortes de bois entrent dans nombres de compositions galéniques.

Nous avons parlé du faux Santal de Candie sous ce mot.

SANTOLINE ou SEMENCINE : *Voyez* POUDRE A VERS.

SAOMOUNA : *Voyez* FROMAGER.

SAOUARY : arbre qui croît en Guyane, & qu'on emploie pour construire des Canots pour la pêche : il est cependant sujet aux vers, & à beaucoup d'entretien ; mais étant mis à couvert, il est très utile, sur-tout aux Sucriers, Roucouyers & Indigotiers.

Le fruit du Saouary ressemble à la chataigne dans sa coque ; le dedans se mange comme le cerneau, & a même quelque chose de plus délicat : cette coque osseuse, garnie de piquans, à-peu-près comme nos chataigniers, a la figure d'un rein : l'amande qui est dedans est douceâtre, & bonne à manger. *Mais. Rust. de Cayen.*

SAPAJOU, sorte de petit Singe, de la race des Cercopitheques, qui ont la queue longue & le museau court : il y en a de bruns, de noirs, de jaunes, de cor-

Digitized by Google

nus, & à queue de Renard : *voyez* CERCOPITHEQUE, *& l'article* SINGE.

SAPAN : bois de teinture, ſemblable au bois de Breſil, que les Hollandois apportent du Japon. On diſtingue le gros & le petit Sapan.

SAPHIR, *Saphirus :* pierre précieuſe, dont la couleur eſt d'un bleu noirâtre, comme l'indigo, & qui eſt d'une figure octogone ou décaedre ; c'eſt, après le rubis, la pierre qui approche le plus du diamant en dureté : elle n'eſt point attaquée par la lime, & elle eſt très difficile à graver. Le Saphir eſt brillant, & diaphane : ſa couleur ſe détruit ſouvent dans le feu, ſans que la pierre en ſoit altérée, & il reſte alors une eſpece de diamant ſans couleur. On rencontre le Saphir aux mêmes endroits, & dans les mêmes matrices que les rubis. Dans le commerce de la bijouterie on diſtingue les Saphirs en pierres bleues orientales, & en occidentales.

1°. Le SAPHIR ORIENTAL, *Saphirus orientalis*, eſt d'un magifique beau bleu céleſte, ou d'un azur excellemment beau, velouté, ſans être ni trop foncé, ni trop clair ; c'eſt le plus précieux des Saphirs : on le trouve dans la montagne de Capelan, au Royaume de Pégu, dans le Calécut, dans l'Iſle de Ceylan ; il en vient auſſi de Biſnagar & de Cananor : cette pierre étoit ſi eſtimée des Anciens qu'elle étoit conſacrée à Jupiter, & ſon grand Prêtre en étoit toujours couvert.

2°. Le SAPHIR OCCIDENTAL ou BLANCHATRE, *Saphirus occidentalis.* Sa couleur eſt d'un blanc clair, mêlé de bleu céleſte : cette couleur mixte, quoique fort agréable, rend ce Saphir moins recherché que le précédent : d'ailleurs il eſt très rare de le trouver ſans défauts ; il eſt trop ſujet à être tendre, ou plein de nuages, ou calcédonieux, ainſi qu'on le remarque dans ceux qu'on nous envoie de Siléſie, de Boheme, & du Val Saint Amarin en Alſace.

3°. Le SAPHIR COULEUR D'EAU, *Saphirus aquæus.* Moins ce Saphir eſt coloré, & plus il eſt agréable : on prétend que quand il n'a point du tout de couleur, les Lapidaires le ſubſtituent au diamant ordinaire, dont il approche alors par l'éclat & par la dureté : ce Saphir nous vient de Ceylan.

Digitized by Google

4°. Le SAPHIR VERDÂTRE, *Saphirus praſitis.* On diſtingue au travers de ſa couleur bleue une teinte verdâtre, agréablement diſtribuée: ce Saphir ſe trouve en Perſe: il eſt peu recherché.

On ignore encore ſi le Saphir d'un beau bleu doit ſa couleur ou au fer, ou au cuivre, ou au cobalt.

SAPIN, *Abies.* Les Sapins ſont des arbres de bois blanc, réſineux, qui deviennent fort hauts, fort droits; qui ſe plaiſent ſur les montagnes, & dans les pays froids: ils ſont d'une très grande utilité.

On peut en général diviſer les Sapins en deux ordres, ſavoir; les Sapins, proprement dits, & les Piceas ou Epicias, Pece ou Peſſe.

Les Sapins portent ſur les mêmes arbres des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles ſont toutes compoſées d'étamines groupées ſur un filet ligneux, & leur aſſemblage forme des chatons écailleux. Les fleurs femelles, qui ſont compoſées de piſtiles auxquels ſont attachés les embrions, paroiſſent ſous la forme d'un cône écailleux: lorſque ces fruits ſont dans leur maturité on trouve ſous chaque écaille deux ſemences ovales, garnies chacune d'une aîle membraneuſe: c'eſt principalement par la poſition de ces cônes, & par les feuilles, qu'on diſtingue les Sapins des Piceas ou Epicias.

Les Sapins, proprement dits, ont la pointe de leurs fruits ou cônes tournée vers le ciel; leurs feuilles ſont longuettes, émouſſées, échancrées par le bout, aſſez ſouples, blanchâtres en deſſous, & rangées à-peu-près ſur un même plan des deux côtés d'un filet ligneux, ainſi que les dents d'un peigne: ils fourniſſent de la Thérébenthine liquide, ou le baume blanc de Canada, ou ce qu'on appelle en Angleterre le *baume commun de Gilead.*

Les feuilles des Piceas ou Epicias ſont étroites, aſſez courtes, roides, piquantes, & rangées autour d'un filet commun, enſorte qu'elles forment toutes enſemble, par leur pointe, une eſpece de cilindre: leurs cônes ont la pointe tournée en enbas. Ces arbres ne donnent point de térébenthine, mais il ſort de leur écorce un ſuc épais, ou une réſine qui s'épaiſſit, devient concrette, & ſemblable à des grains d'encens commun: c'eſt avec cette

Digitized by Google

réſine que l'on fait ce qu'on nomme *Poix de Bourgogne*.

Comme les forêts de Sapins & d'Epicias ſe trouvent ordinairement dans les pays de montagnes, il arrive aſſez fréquemment que les ouragans rompent, déracinent & couchent ſur le côté trente & quarante arpens de bois: on enleve ces arbres pour les différens uſages auxquels ils ſont propres; mais dans ce cas la forêt aura de la peine à ſe repeupler. Si on laiſſe aller les beſtiaux dans ces endroits pour y paître l'herbe, les ronces & autres plantes qui y croiſſent, on ſera quelquefois vingt-cinq ou trente ans ſans y avoir un arbre de la hauteur d'un pied; mais ſi on n'y laiſſe point aller les beſtiaux, on voit au bout de trois ou quatre ans paroître de jeunes Sapins: ce qui prouve que cet arbre naiſſant veut être à couvert des rayons du ſoleil: auſſi remarque-t-on qu'il croît une pepiniere de Sapins dans l'endroit où un gros Sapins a été abattu, lorſque la plante eſt ombragée par les arbres voiſins; au contraire, ſi on a aſſez abattu de Sapins pour que le ſoleil donne ſur le terrein, on n'y en voit lever aucun, ou très peu. Les Sapins croiſſent très lentement: un ſemis de Sapin ne commence à ſe diſtinguer de l'herbe que vers la cinquieme ou ſixieme année.

Quand une partie des arbres commence à ſe couronner, c'eſt-à-dire à mourir par la cime, il eſt tems d'abattre la forêt; mais il eſt eſſentiel d'entamer l'exploitation du côté que le vent eſt le moins violent (c'eſt ordinairement dans la partie de l'Eſt), afin que les liſieres qui ſubſiſtent du côté de l'Eſt & du Nord-Oueſt continuent de protéger la futaie, qui ſans cela courroit riſque d'être renverſée.

Nous allons donner une idée, d'après M. Duhamel, de la maniere dont on tire la térébentine des Sapins, & la réſine dont on fait la poix des Piceas: ces objets dont nous avons déja parlé à l'article Pin & Térébinthe, ſont de nature à être placés encore ici, non ſeulement à cauſe de leur utilité, mais parceque les Sapins produiſent ces différentes matieres d'une maniere un peu différente; au moins en retire-t-on la réſine différemment, &c.

Tous les ans, vers le mois d'Aout, des Payſans

Italiens, voisins des Alpes, font une tournée dans les Cantons de la Suisse, où les Sapins abondent, pour y ramasser la térébenthine. Ces Paysans ont des cornets de fer blanc qui se terminent en pointe aiguë, & une bouteille de la même matiere pendue à leur côté : dans d'autres endroits on se sert de corne de bœufs. C'est une chose curieuse de voir ces Paysans monter jusqu'à la cime des plus hauts Sapins, au moyen de leurs souliers armés de crampons qui entrent dans l'écorce des arbres, dont ils embrassent le tronc avec les deux jambes & un de leurs bras, pendant que de l'autre ils se servent de leur cornet pour crever de petites tumeurs ou des vessies que l'on apperçoit sur l'écorce des Sapins proprement dits. Lorsque leur cornet est rempli de cette térébenthine claire & coulante, qui forme les vessies, ils la versent dans la bouteille qu'ils portent à leur ceinture, & ces bouteilles se vuident ensuite dans des outres ou peaux de bouc, qui servent à transporter la térébenthine dans les lieux où ils savent en avoir le débit le plus avantageux.

Comme cette térébenthine est quelquefois mêlée de petites ordures, ils la purifient par une filtration bien simple : ils roulent un morceau d'Epicias en forme d'entonnoir, garnissent le bout le plus étroit avec des pousses du même arbre, & filtrent leur térébenthine de cette maniere.

Il n'y a que les Sapins, proprement dits, qui aient de la térébenthine dans leurs vessies : si l'on fait par hasard, ou par expérience, quelqu'incision à l'écorce de ces arbres, à peine en sort il un peu de térébenthine ; au lieu que la résine des Piceas ou Epicias ne se retire que par incision : s'il se trouve par hazard quelque vessie sur leur écorce, ce n'est que sur les arbres qui sont très vigoureux. La résine d'Epicias s'épaissit & devient opaque comme de l'encens, au lieu que celle des Sapins est pour l'ordinaire fluide ; mais lorsqu'elle devient solide, elle est claire & transparente comme le mastic.

Dans les endroits où le fond est gras, & la terre bonne, on fait deux récoltes de térébenthine dans la saison des deux séves, savoir, celle du printems & celle d'Août. Il n'en est pas ainsi des Epicias ; ces arbres four-

Digitized by Google

niſſent une récolte tous les quinze jours, pourvu qu'on ait ſoin de rafraîchir les entailles qu'on a déja faites à leur écorce. On commence à retirer des Sapins une médiocre quantité de térébenthine dès qu'ils ont trois pouces de diametre ; ils en fourniſſent de plus en plus juſqu'à ce qu'ils aient acquis un pied de diametre, alors leur écorce devient ſi épaiſſe, qu'elle ne produit plus de veſſies. Les Epicias, au contraire, fourniſſent de la poix tant qu'ils ſubſiſtent, enſorte qu'on en voit qui en fourniſſent encore, quoiqu'ils aient plus de trois pieds de diametre.

Il découle naturellement de l'écorce des Epicias des larmes de réſine qui, en s'épaiſſiſſant, forment une eſpece d'encens ; mais pour avoir la poix en plus grande abondance, on emporte dans le tems de la ſeve, qui arrive au mois d'Avril, une laniere d'écorce dans la longueur de l'arbre, du côté du midi, en obſervant de ne pas entamer le bois : bien loin que ces entailles faſſent tort à ces arbres, on prétend que ceux qui ſont plantés dans les terreins gras périroient ſi on ne tiroit par des entailles une partie de leur réſine. Dans les terreins gras on fait la récolte tous les quinze jours, en détachant la poix avec un inſtrument qui eſt taillé d'un côté comme le fer d'une hache, & de l'autre comme une gouge ; ce fer ſert encore à rafraîchir la place toutes les fois qu'on ramaſſe la poix : cette matiere découle d'entre le bois & l'écorce : les Payſans mettent cette poix, qui eſt ſéche, dans des ſacs ; lorſqu'ils ſont arrivés chez eux, ils la font fondre, ils la paſſent dans une toile claire, ils la verſent dans des barils, & en cet état on la vend ſous le nom de *poix graſſe* ou *poix de Bourgogne* ; on la renferme auſſi quelquefois dans des cabas d'écorce de tilleul. Lorſqu'on mêle avec cette poix, qui eſt jaune, du noir de fumée, on en forme ce que l'on nomme *poix noire*. Dans les années ſéches & chaudes, la poix eſt de meilleure qualité, & la récolte en eſt plus abondante que dans celles qui ſont fraîches & humides. Un arbre vigoureux, & planté en bon fond, peut au plus rendre chaque année trente à quarante livres de poix.

On retire de cette poix, en la mêlant avec de l'eau dans un alembic, un eſprit de poix que l'on vend quel-

Digitized by Google

quefois pour de l'eſprit ou de l'huile eſſentielle de térébenthine. On doit prendre des précautions pour n'être point trompé, ſur tout lorſqu'il eſt important d'avoir de véritable huile eſſentielle de térébenthine, ſoit pour des médicamens, ſoit pour diſſoudre de certaines réſines concretes.

L'huile eſſentielle de térébenthine ne ſe retire qu'en diſtillant avec beaucoup d'eau celle qu'on retire des veſſies du Sapin.

On aſſure que l'on contrefait l'ambre jaune en mêlant, par une chaleur modérée & augmentée peu-à-peu, de l'huile d'aſphalte rectifiée avec de la térébenthine dans un vaſe de cuivre jaune: quand cette matiere a pris deux ou trois bouillons, on peut en mouler de très belles tabatieres.

La bonne térébenthine doit être nette, claire, tranſparente, de conſiſtance de ſirop, d'une odeur forte, & d'un goût un peu amer: on ſait qu'elle entre dans les vernis communs, qu'elle fait la baſe de pluſieurs emplâtres, de quelques onguens, & de quelques digeſtifs; on l'ordonne encore intérieurement pour les maladies des reins & de la veſſie, & elle paſſe pour être antiſcorbutique, déterſive, réſolutive & deſſicative.

L'huile eſſentielle de térébenthine ſert aux Peintres pour rendre leurs couleurs plus coulantes, aux Verniſſeurs pour diſſoudre des réſines concretes, aux Maréchaux pour deſſécher les plaies des chevaux, & les guérir de la galle. Les Médecins l'ordonnent dans quelques potions pour faciliter l'expectoration.

La poix entre auſſi dans la compoſition de pluſieurs onguens; on la mêle avec du beurre, & on en fait une compoſition qui ſert à graiſſer les voitures: on pourroit, en la fondant avec du goudron, en faire du brai-gras pour enduire les Vaiſſeaux. Dans le Comté de Neuf-Chatel on fait un brai pour les Vaiſſeaux, & pour les bois qu'on emploie dans l'eau, avec de la poix du Picea, qui eſt d'un blanc jaunâtre, & une certaine quantité de pierre d'aſphalte réduite en poudre; ce mélange étant cuit ſur le feu fait un bon enduit; on y ajoute encore d'autres drogues, & on en fait un très bon ciment pour unir les pierres; *voyez* le mot ASPHALTE. On tient pré-

ſentement à Paris un Bureau de Ciment d'aſphalte.

On nous apporte du Canada une térébenthine claire & blanche, dont l'odeur de citron reſſemble beaucoup à celle du baume de la Méque; mais elle eſt moins graſſe, plus tranſparente, & ſe durcit plus facilement. Cette térébenthine, que l'on connoît ſous le nom de *Baume blanc de Canada*, eſt, je crois, dit M. Duhamel, peu différente, de celle que les Anglois appellent *Baume de Gilead*: ce baume ſe ramaſſe ſur un Sapin à feuilles d'if: *Voyez* l'uſage de ce baume, *au mot* BAUME DE CANADA.

En Canada l'on fait avec l'Epinette blanche, eſpece d'Epicia dont les feuilles ſont diſpoſées en peignes, une boiſſon très ſaine, qui ne paroît point agréable la premiere fois qu'on en boit, mais qui le devient lorſqu'on en a uſé quelque tems. Comme on peut faire cette liqueur avec notre Epicia, & qu'en tout tems elle peut être à fort grand marché, nous allons en donner ici la recette, afin que l'on puiſſe en faire uſage dans les années où le vin eſt trop cher, ſur-tout lorſque la diſette des grains fait également augmenter le prix de la bierre ordinaire.

On met dans une chaudiere la quantité d'une barique d'eau, & on y jette un fagot de branches d'épinette rompues par morceaux; ce fagot doit avoir environ vingt-un pouces de circonférence auprès du lien; on entretient l'eau bouillante juſqu'à ce que l'écorce ſe détache: pendant cette cuiſſon on fait rotir dans une poële un boiſſeau d'avoine, & on fait griller douze ou quinze livres de pain coupé par tranches, on jette cela dans la liqueur: on lui fait faire quelques bouillons; on la décante enſuite, & on y ajoute ſix pintes de melaſſe ou gros ſirop de ſucre, ou à ſon défaut, douze à quinze livres de ſucre brut. On entonne la liqueur dans une barique qui ait contenu du vin rouge; ou ſi on veut la colorer, on y met cinq ou ſix pintes de vin rouge. On délaie dans cette liqueur une chopine de levure de bierre, & on la laiſſe enſuite fermenter: ſi on ferme le bondon, au bout de vingt-quatre heures l'épinette devient piquante comme le cidre; mais ſi on veut la boire plus douce, il ne faut la bondonner que quand elle a paſſé ſa fermentation,

Digitized by Google

fermentation, & avoir soin de la remplir deux fois par jour.

Cette liqueur est très rafraîchissante & très saine; lorsqu'on y est habitué on la boit avec beaucoup de plaisir, sur-tout pendant l'été. Je crois, dit M. Duhamel, qu'on pourroit substituer le genievre à l'épinette du Canada.

SAPINETTE: nom que l'on donne, sur quelques Ports de mer, à la Conque anatifere: *voyez* CONQUE ANATIFERE.

SAPINETTE DE CANADA: *voyez* BAUME DU CANADA, *& l'article* SAPIN.

SAPONAIRE: *voyez* SAVONIERE.

SAPOTILLER, *Sapota fructu ovato majori*, *Plum.* est un grand arbre qui croît dans l'Isle de Cayenne: il est très propre à orner un jardin; il porte ses branches en forme d'entonnoir, tandis que du milieu il pousse un jet fort droit, qui s'éleve plus que tout le reste: sa feuille est d'un verd plus clair que celle de l'oranger: son fruit, dit M. de Préfontaine, passe avec raison pour un des meilleurs de l'Amérique, & n'a que trois pepins oblongs, applatis & bruns. L'arbre se transplante où l'on veut, avec les précautions nécessaires.

Il y a une autre espece de Sapotiller, dont le fruit est comme un œuf, plus long que l'autre, mais moins délicat.

Cette description paroît différente de celle que Lémery donne de la Sapotille, sous le nom de *Zapotum* ou *Zapote*; c'est, dit-il, un fruit de la Nouvelle Espagne en Amérique: les Espagnols l'appellent *Zapote blanco*: il a la forme & la grosseur d'une pomme de coing: son goût est agréable, mais il est mal sain; il renferme un noyau qu'on dit être un poison dangereux. Ce fruit naît sur un grand arbre appellé par les Indiens *Cochit zapotl*: ses feuilles sont semblables à celles de l'oranger, disposées trois à trois par intervalles: ses fleurs sont petites, & de couleur jaune.

A Saint Domingue on appelle *Sapotillier-maron* une espece de Balatas rouge, arbre fort utile dans nos Colonies. M. de Préfontaine dit que Barrere s'est trompé en donnant au Sapotiller le nom de *Galibi* & de *Mariam-*

Digitized by Google

bour, qui eſt une eſpece de fleur de la Paſſion. *Maiſ. Ruſt. de Cayen.*

SAR : nom qu'on donne, ſur les côtes d'Aunis, au *Varec* ou au *Goemon.*

SARAZIN. *Voyez* SARRAZIN.

SARCANDA. *Voyez* SANTAL.

SARCELLE. *Voyez* CERCELLE.

SARCOCOLLE ou COLLE-CHAIR, *Sarcocolla*, eſt un ſuc plus gommeux que réſineux, compoſé de grumeaux comme des miettes blanchâtres ou rougeâtres, ſpongieuſes & très friables, quelquefois brillantes ; d'un goût âcre, d'abord un peu amer, enſuite douceâtre, fade & déſagréable : ces miettes ſont quelquefois unies enſemble par un duvet filandreux, comme des graines de pavot qu'on auroit frottées avec quelques particules de toile d'araignée.

La *Sarcocolle* eſt très fragile ſous la dent & ſe diſſout dans l'eau : lorſqu'on l'approche de la flamme d'une bougie elle bouilſonne d'abord, enſuite elle brûle avec éclat. On nous apporte cette gomme-réſine de Perſe & de l'Arabie heureuſe. On ne ſait point encore de quelle plante ou arbriſſeau cette ſubſtance découle. Les Auteurs ne ſont pas plus d'accord entre eux ſur ſes vertus. Serapion dit qu'elle ulcere les inteſtins, & qu'elle rend chauve : Hoffman en condamne entierement l'uſage interne, tandis que les Médecins Arabes vantent ſa vertu purgative. D'autres Praticiens recommandent la Sarcocolle macérée dans du lait d'ânesſe ou de femme, pour l'ophthalmie ou les fluxions des yeux, qu'elle adoucit en tempérant l'acrimonie des larmes : de plus, elle déterge les plaies ; elle les conſolide & les cicatriſe : c'eſt même de-là qu'elle a pris ſon nom de *Sarcocolle* ou *Colle-chair* : cette ſubſtance eſt la moins uſitée des gommes réſines : les Arabes l'appellent *Anzarot.*

SARDE. On donne ce nom à la cornaline. Quelques Voyageurs appellent auſſi *Sarde* la Sardine & certains poiſſons rouges d'Afrique.

SARDE-AGATE, *Sardachates.* On appelle ainſi une pierre qui tient de la cornaline & de l'Agate proprement dite : elle eſt demi-tranſparente : ſa teinte eſt aſſez pure, jaunatre, ou rouge pâle.

Digitized by Google

SARDINE, *Sardina.* La Sardine eſt un petit poiſſon de mer, à nageoires molles, du genre des Aloſes. Elle ne differe, dit Rondelet, de la Sarde, qui ſe pêche en Provence, en Italie & ailleurs, que parcequ'elle eſt plus petite.

Sa figure ne differe de celle de l'Aloſe que parcequ'elle eſt moins large & plus petite; ſon corps eſt garni de grandes écailles: les premieres ſont de diverſes couleurs: ſa tête eſt dorée; ſon ventre eſt blanc; ſon dos eſt verd & bleu, ces deux couleurs reluiſent quand on la tire vivante de la mer: le verd ſe perd avec la vie, & le bleu reſte; mais il perd de ſon éclat: elle n'a point de fiel, ce qui fait qu'on peut la manger ſans la vuider.

Les *Sardines* nagent de côté & d'autre en grande troupe; tantôt elles ſe trouvent au milieu de la mer, tantôt vers le rivage, tantôt vers les rochers & les pierres: on en pêche dans la Méditérannée & ſur l'Océan. Cette pêche fait ſur les côtes de Bretagne un produit conſidérable; il peut monter à plus de deux millions.

Les *Sardines* ne feroient que ſe montrer ſur les côtes de la baſſe Bretagne, ſi pour les y retenir on ne les amorçoit avec une compoſition que l'on tire de Hollande & du Nord. C'eſt une préparation d'œufs de morues & d'autres poiſſons. La conſommation qu'on en fait eſt prodigieuſe; & la barrique, peſant trois cents livres, ſe vend communément dix à douze francs, & monte quelquefois juſqu'à quarante francs. La Société de Bretagne remarque qu'il eſt facheux & étonnant que les Vaiſſeaux François qui vont à la pêche de la morue, ne préparent point ces œufs, au lieu de les jetter dans la mer, comme on le fait par une négligence blâmable.

Si cette pêche eſt généralement reconnue pour être très avantageuſe, la Société de Bretagne demande qu'on faſſe ceſſer les abus & la gêne qui pourroient détruire ce commerce ſi utile. Un de ces abus, c'eſt qu'au lieu de ſe ſervir de cette préparation d'œufs de morue, déſignée par les Ordonnances de Marine, ſous le nom de *réſure*, & en Bretagne ſous celui de *rogue* ou *rave*, pluſieurs Pêcheurs font uſage d'une autre amorce qu'on nomme *gueldre*, *guildille* ou *guildre*, qui eſt une ſorte de pâte faite avec des chevrettes, des cancres, &, ce qui eſt plus

pernicieux à tous égards, avec le menu fretin des Soles, des Merlans, & des autres poiſſons de toute eſpece, lors même qu'ils ne ſont que de la groſſeur d'une lentille. Il eſt d'autant plus important d'interdire cet appas, qu'il corrompt la Sardine en moins de trois heures, & plus encore parcequ'il diminue & détruit les eſpeces de poiſſons du frai deſquels il eſt compoſé.

Il s'eſt introduit un abus ſemblable, qu'il eſt important de réprimer, au ſujet de la pêche du Maquereau: on fait uſage d'une autre eſpece d'appas, qu'on nomme auſſi *gueldre*, & qui n'eſt compoſé de même que de fret ou fretin de poiſſons. Deux femmes, en moins de deux heures, prennent quelquefois juſqu'à cent vingt livres peſant de cette matiere précieuſe, qu'il ſeroit cependant ſi intéreſſant de conſerver: rien ne leur échappe, puiſque c'eſt de la toile qui leur ſert de filet. On peut à peine imaginer la perte qui en réſulte. Cet abus ne s'eſt introduit que depuis quelques années, & c'eſt préciſément l'époque d'une diſette extrême de poiſſon ſur une côte qui en fourniſſoit ci-devant avec abondance.

On exprime, des Sardines, une huile qui fait un objet de commerce. On ſale les Sardines, & par ce moyen elles ſe conſervent aſſez bien.

Les Sardines que l'on pêche aux environs des Iſles Barbades ſont fiévreuſes pendant certains mois de l'année.

SARDOINE, *Sardonix*, eſpece d'agate d'une couleur fauve & d'un tiſſu de corne, quelquefois nuancée d'une teinte brune obſcure. Cette pierre eſt dure, prend bien le poli, & eſt très bonne à la gravure, en ce qu'elle ne retient pas la cire, mais elle n'a pas d'éclat: on en diſtingue deux ſortes.

1°. La SARDOINE ORIENTALE, *Sardonix Orientalis*, eſt celle qui eſt pommelée, agréablement nuancée, bien délavée, & la plus dure: on l'appelle auſſi *Pierre de Memphis*. On en fait quelquefois des Camées: on la trouve aux Indes, en Egypte & en Chypre.

2°. La SARDOINE OCCIDENTALE, *Sardonix Occidentalis*, elle eſt d'une teinte enfumée, au moins elle eſt communément parſemée de taches ſourdes, bleues, environnées de cercles laiteux; elle eſt moins dure que la

Digitized by Google

précédente : on la trouve en Bohême & en Silésie, dans les ravines, après la chute des grandes eaux.

SARGASSE ou SARGAZO. *Voyez* HERBE FLOTTANTE.

SARGO, *Sargus*, est un poisson de mer & de rivage, à nageoires épineuses. Il a le corps rond, plat ; ses écailles sont blanches, argentées : il a des traits noirs qui vont du dos au ventre ; ces traits sont alternativement, l'un grand & l'autre petit ; ses yeux sont ronds, ses dents larges, les ailerons des ouies sont rougeâtres, ainsi que la queue : les nageoires du ventre sont noires, sa queue est fourchue : il a quatre ouies.

Ce poisson vit entre les pierres qui sont sur le rivage, & principalement dans les lieux fangeux : alors il est moins délicat : il fraie deux fois par an, au printems & en automne : il est fort lubrique & très ruse : sa chair approche pour le goût de celle de la Dorade, mais elle est plus seche & plus dure : elle nourrit beaucoup.

SARGON, espece de petit plongeon. *Voyez* au mot CANARD.

SARICOVIEME, espece de Loutre d'Amérique. Thevet dit que les Sauvages ont donné ce nom à cet amphibie, comme qui diroit *Bête friande*. Il n'est pas plus grand qu'un petit chat ; sa peau est mêlée de gris, de blanc & de noir, & elle est fine & douce comme du velours : sa chair est fort délicate à manger.

SARIGOY, espece de Renard du Brésil : c'est la *Cariqueia* de Marcgrave.

SARMENT : on donne ce nom aux tiges rampantes, comme le sont celles de la vigne.

SARRAZIN ou BLED NOIR, *Sagopyrum, aut Sarracenicum frumentum* : cette espece de grain est originaire d'Afrique, mais il est très commun aujourd'hui en France, & on en cultive une grande quantité dans certaines Provinces.

Le Sarrasin pousse une tige haute d'une coudée & plus, cilindrique, branchue, garnie de rameaux de fleurs qui sortent des aisselles des feuilles. Celles-ci sont portées sur des queues longues de deux pouces, assez semblables pour la forme à celles du lierre, mais d'un verd clair ; au sommet des tiges & des rameaux on voit pa-

Digitized by Google

roître de petites fleurs blanches en roſes, diſpoſées en bouquet, ou épi, chargées d'étamines rougeâtres. Aux fleurs qui ſont fort du goût des Abeilles, ſuccedent des graines triangulaires, contenant une farine très blanche & inſipide.

Cette plante n'eſt point délicate, on la ſeme dans nos champs en toutes ſortes de terres : elle aime la pluie; elle croît promptement, & meurit bientôt. On fait avec la farine de ſon grain un pain noir, mais cependant d'une meilleure ſaveur que le pain d'orge. Ce pain eſt humide, paſſe plus vîte & cauſe plus de vents que le pain de ſeigle. On l'emploie ſeul, ou on le mêle avec d'autres grains : il nourrit moins que le froment, le ſeigle & l'orge, mais plus que le millet & le panis.

La bouillie & les gâteaux que l'on fait avec la farine du ſarraſin donnent une nourriture qui n'eſt pas malfaiſante. Cette farine peut être employée dans les cataplaſmes réſolutifs & émolliens.

On nourrit les bœufs & les autres bêtes de charge avec cette plante verte, & les volailles avec ſa graine, qui les engraiſſe promptement ; cette graine échauffe auſſi les poules & les fait pondre de bonne heure.

Quelques Jardiniers ſe ſervent avec avantage du ſon tiré de la farine de graine de blé de Sarraſin pour préſerver de l'humidité pendant l'hiver les cellules où ils conſervent leurs plantes. On conſtruit des planchers écartés des murs de deux ou de trois pouces, & on remplit exactement avec ce ſon l'intervalle qui eſt entre ces murs & ces planchers.

Lemery donne auſſi le nom de *blé noir* ou *blé de vache & de bœuf*, ou *rouge herbe* à une plante qui s'appelle *melampyrum purpureum*. Sa tige eſt quarrée, velue, purpurine, rameuſe, & haute d'un pied ; ſes feuilles ſont oppoſées & verdâtres, un peu brunes : celles d'en haut ſont purpurines ; les fleurs ont des tuyaux terminés en haut par une maniere de gueule, de couleur variée purpurine & jaune rougeâtre : elles ſont ſuivies par des fruits oblongs qui s'ouvrent de la pointe à la baſe en deux coques, leſquelles ſont partagées en deux loges qui renferment des ſemences oblongues, noires & plus petites que des graines de blé. Cette plante croît entre les

blés, principalement dans les terres grasses : les bœufs & les vaches en mangent beaucoup.

SARRETTE ou SERRETTE, *Serratula* : c'est une espece de jacée dont la tige croît à la hauteur de deux ou trois pieds ; elle est canellée & rougeâtre ; les feuilles d'en bas sont découpées comme celles de la scabieuse, & les autres sont oblongues, plus grandes que celles de la bétoine, dentelées en leurs bords comme une petite scie, de couleur verte obscure : au sommet naissent des fleurs laciniées, comme celles des autres especes de jacée, renfermées dans un calice écailleux : aux fleurs succedent des semences garnies d'aigrettes. On trouve la Sarrette dans les bois & dans les prés, aux lieux sombres & humides.

Cette plante est estimée vulnéraire, propre pour les contusions, pour dissoudre le sang caillé, pour appaiser la douleur des hémorrhoïdes ; elle convient encore pour les hernies : on prétend que sa feuille fournit une teinture jaune.

SARRIETTE, SADRÉE & SAVORÉE, *Satureia*. La Sarriette, cultivée le plus ordinairement, forme une touffe arrondie, branchue, d'un pied de hauteur. Son bois est dur & ressemble à du bois sec ; ses feuilles sont étroites, oblongues ; ses fleurs sont en gueule, & sortent des aisselles des feuilles : elles sont blanches, tirant sur le purpurin : il leur succede des semences menues, rondes, de couleur ardoisée.

Cette plante qui est annuelle vient aisement dans toutes sortes de terres. Les Cuisiniers la recherchent pour relever le goût des feves de marais, avec lesquelles elle s'allie fort bien ; les Allemands en mêlent dans leur chou-kraut. Elle est beaucoup plus utile dans la Médecine, & si bonne qu'on l'appelle la *Sauce aux pauvres* ; elle est stomachique : sa décoction injectée dans les oreilles est bonne pour les affections soporeuses : elle est utile en gargarisme pour le relâchement de la luette & pour l'inflammation des amygdales. La poudre de ses feuilles séchée & bue dans du vin, soulage les maux de poitrine.

Il y en a deux autres especes vivaces qui forment des arbustes assez élevés : on les appelle *Thymbres*, elles

Digitized by Google

ſont originaires de Candie : l'une porte des fleurs bleuâtres, & l'autre des fleurs blanches : ce ſont des arbriſſeaux de ſerre.

SASSAFRAS. On connoît ſous ce nom un bois, ou plutôt une racine d'un roux blanchâtre ; ſpongieuſe & légere, de couleur cendrée, rouſſâtre en dehors, d'un goût âcre, douceâtre, aromatique, d'une odeur pénétrante, qui approche de celle du fenouil & de l'anis. On retire cette racine d'un arbre qui croît à la Virginie, au Breſil, à la Floride, & dans pluſieurs Provinces de l'Amérique.

Le Saſſafras eſt une eſpece de laurier, dont le tronc eſt nud, fort droit, & peu élevé. Ses branches s'étendent à ſon ſommet comme celles d'un Pin ébranché ; ſes feuilles ſont à trois lobes, comme celles du figuier, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous ; ſes fleurs ſont en grappes, découpées en cinq parties : il leur ſuccede des baies ſemblables à celles du laurier. Cet arbre eſt toujours verd, il paroît qu'il peut s'élever en France, où il eſt cependant encore fort rare.

Le bois de Saſſafras abonde en parties volatiles ſubtiles, comme le prouve ſon odeur ; il excite la tranſpiration & la ſueur ; il inciſe & réſout les humeurs épaiſſes, viſqueuſes, adoucit les douleurs de la goutte, remédie à la paralyſie & aux fluxions froides. On l'emploie utilement dans les maladies vénériennes : on en retire une huile eſſentielle : on nous envoie quelquefois du bois d'anis pour celui de Saſſafras.

SATELLITES. *Voyez* au mot PLANETTES.

SATURNE. *Voyez* au mot PLANETTES.

SATYRE. *Voyez* HOMME MARIN & HOMME DES BOIS.

SATYRE, *Satyrus*. M. Linnæus donne ce nom à un Papillon qui ſe repoſe ſur les pierres & ſur les rochers : c'eſt le *Grand Argus des prés* : il a les ailes très entieres, brunes par deſſus, les yeux noirs, la paupiere blanche, la marque d'un œil ſur les premieres ailes, & trois ſur les ſecondes.

SATYRION, *Orchis*, plante qui emprunte ſon nom de la figure extérieure de ſa racine ; on en diſtingue de beaucoup d'eſpeces parmi celles qui naiſſent dans les prés, dans les forêts, ſur les collines & les montagnes,

Digitized by Google

aux lieux ombragés, ou exposés au soleil, secs ou humides, & qui fleurissent en différens tems de l'année, excepté l'hiver. On emploie plus communément en Médecine, les especes à racines bulbeuses, comme ayant les racines plus charnues, & particulierement les deux suivantes.

1°. Le SATYRION MALE ou TESTICULE DE CHIEN A FEUILLES ÉTROITES, *Satyrium mas foliis maculatis.* On trouve fréquemment cette plante dans les broussailles, les bosquets & les prés. Sa racine est composée de deux tubercules, arrondis, charnus, gros comme des noix muscades, dont l'un est plein & dur, l'autre ridé & fongueux, accompagnés de grosses fibres : elle pousse d'abord six ou sept feuilles longues, médiocrement larges, semblables à celles du Lys, mais plus petites, ordinairement marquées en dessus de taches d'un rouge brun : sa tige est haute d'environ un pied, ronde, striée, revêtue d'une ou deux feuilles ; portant en sa sommité un long épi de fleurs agréables à la vue, purpurines, nombreuses, un peu odorantes, blanchâtres vers le centre, & parsemées de quelques points d'un pourpre foncé ; chaque fleur est composée de six feuilles inégales, dont les cinq supérieures forment, en se courbant, une sorte de coëffe ; l'inférieure, qui est plus grande, finit comme un éperon : à la fleur passée succede un fruit semblable à une lanterne, à trois côtes, contenant des semences semblables à de la sciure de bois. Cette plante fleurit vers la fin d'Avril & au commencement de Mai ; les autres Satyrions fleurissent plus tard. Entre les especes qui croissent en plusieurs endroits des environs de Paris, M. Vaillant a observé qu'il y en a dont les feuilles se couchent quelquefois à terre, en formant une roue ; il ajoute avoir compté jusqu'à quarante trois fleurs sur un pied.

2°. Le SATYRION A LARGES FEUILLES, ou le GRAND TESTICULE DE CHIEN, *Satyrium majus latifolium* : ses bulbes sont plus grosses : on lui trouve, de même qu'aux autres especes d'Orchis bulbeux, un testicule flasque & l'autre plein, parceque tous les ans la bulbe de l'année précédente se flétrit, & il en renaît une nouvelle à la place : sa tige a près de deux pieds de hauteur. Cette plante est chargée, à sa sommité, d'un épi long

Digitized by Google

pyramidal, plus ou moins ſerré, & compoſé de fleurs amples de couleurs variées & agréables à la vue ; mais d'une odeur de bouc inſuportable, & repréſentant un caſque : ſes feuilles ſont très larges & longues, elles ſortent de terre, comme dans la plupart des *Orchis*, dès le mois de Novembre ; elle fleurit en Mai.

Cette eſpece de *Satyrion* n'eſt pas rare aux environs de Paris.

On choiſit les racines, de l'une & de l'autre eſpece, groſſes, bien nourries, fermes, ſucculentes, d'un goût doux & viſqueux, tirées de terre au printems avant qu'elles aient pouſſé leur tige : on rejette la bulbe flaſque ; & on emploie l'autre comme un excellent aphrodiſiaque. Il eſt d'uſage de faire ſécher ces bulbes & de les réduire en poudre, dont on donne un demi gros dans un verre de bon vin pour augmenter la ſemence, fortifier les parties de la génération, & même pour aider à la conception. On tient dans les boutiques une conſerve de Satyrion, qu'on eſtime auſſi propre à exciter à l'amour Mais entre les diverſes préparations de ces ſortes de bulbes, la meilleure eſt peut-être celle qui ſe trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *ann.* 1740, *p.* 96, par M. Geofroi. Cet Académicien ayant reconnu que le *Salep* ou *Salop* étoit une eſpece d'*Orchis*, dont les Turcs faiſoient uſage pour réparer les forces épuiſées, eſſaya de préparer des bulbes de Satyrion de notre pays, pour en faire uſage ; il y réuſſit par le procédé ſuivant.

L'on enleve la peau des bulbes d'*Orchis* bien nourries, on les jette dans l'eau froide, enſuite on les fait cuire dans de nouvelle eau, & on les fait égouter, puis on les enfile en maniere de chapelets par un tems ſec & chaud : elles deviennent alors dures & ſemblables au *Salop*. En un mot, la préparation, la maniere de conſerver ces racines deſſéchées, & d'en faire uſage, eſt à-peu-près la même que celle du *Salep* ou *Salop* : voyez *ce mot*.

Lorſqu'on emploie le Satyrion comme aphrodiſiaque, on lui aſſocie quelque ſtimulans qui concourent aux mêmes effets, leſquels ſont la ſemence de Roquette, les trochiſques de Vipere, le Scine-marin, & l'eſſence d'Ambre.

Digitized by Google

SAUGE, *Salvia*. On distingue plusieurs especes de Sauges, qui different par la forme & la couleur de leurs feuilles; elles sont rondes dans les unes, dentelées dans les autres; étroites dans celles-ci, plus larges dans celles-là: on les distingue encore en *grande Sauge* & en *petite Sauge*.

Les Sauges portent des fleurs labiées, odorantes; la levre supérieure est grande & courbée en faucille, la levre inférieure est divisée en trois: on trouve dans l'intérieur deux étamines entieres, & deux autres qui sont avortées; ces étamines sont attachées ensemble, & d'une façon singuliere, par un filet fourchu, qui sert à distinguer les plantes de ce genre. Il leur succede des semences arrondies; les feuilles sont ovales, rélevées en dessous d'arrêtes assez saillantes, & creusées en dessus de sillons profonds: elles sont placées deux à deux sur les branches.

La Sauge passe pour être céphalique, cordiale, alexitaire; on l'ordonne en infusion comme le thé, sur-tout la petite espece. Les Chinois aiment tant la Sauge, qu'ils s'étonnent comment les Européens viennent chercher le Thé dans leurs pays, pendant qu'ils ont chez eux une plante aussi excellente, & qui réellement lui est préférable; aussi les Hollandois ont-ils grand soin d'enlever, à grand marché, presque toute la récolte de la Sauge qui croît sur nos côtes de Provence, & de la porter en Chine, où ils la vendent très cher, tant aux Chinois qu'aux Japonnois. On prétend que dans l'échange d'une caisse de Sauge, ils en obtiennent deux caisses & souvent trois de Thé vert. Une telle industrie doit nous servir d'exemple, & nous engager à faire nous mêmes ce commerce d'échange.

On fume de la Sauge comme du Tabac, pour débarasser le cerveau. La décoction des feuilles & des fleurs de cette plante est très utile pour fortifier les nerfs, ramollir les tumeurs & dissiper les enflures.

On prépare avec les fleurs de Sauge, une conserve & une eau distillée; avec la plante entiere une huile distillée, & une huile par infusion & par coction; l'on fait un vinaigre avec les feuilles & les fleurs. Cette huile aromatique est très bonne pour les rhumatismes.

Digitized by Google

Comme les Sauges conſervent leurs feuilles pendant l'hiver, elles ſont très propres à décorer les boſquets pendant ce tems, ſur-tout les eſpeces à feuilles panachées. Toutes font un bel effet pendant le mois de Juin, quand elles ſont en fleurs; c'eſt pour cela qu'on en fait des bordures dans les potagers. Ces plantes ne ſont point délicates ſur la nature du terrein.

M. Tournefort nous apprend qu'il a vu au Levant des galles fort groſſes ſur les Sauges, qu'elles ſont bonnes à manger, qu'on les porte au marcher, & qu'on les confit au ſucre.

SAUGE DE JÉRUSALEM & DE BETHLÉEM : *voy.* PULMONAIRE.

SAUGE SAUVAGE ou DES BOIS : *voyez à la ſuite du mot* GERMANDRÉE D'EAU.

SAUGE ou OISEAU DE SAUGE, *Silicaria.* Cet oiſeau fréquente les endroits humides entre les Saules & les grandes Sauges : il ſe nourrit de Mouches, d'Araignées, & autres inſectes qu'il trouve parmi les Saules; & pour les avoir à lui ſeul, il en chaſſe tous les petits oiſeaux.

L'oiſeau de Sauge a le bec délié, droit, & d'un rouge ſombre : il a les mâchoires d'un blanc ſale : il a le dos & les ailes brunâtres, la poitrine & le ventre ſont d'un blanc pâle & jaunâtre, tous les bords extérieurs des plumes des ailes ſont d'un jaune pâle, les jambes & les pieds ſont d'un jaune rougeâtre, la queue eſt compoſée de douze plumes brunes.

SAVINIER : *voyez* SABINE.

SAULE ou SAULX, *Salix*, eſt tantôt un arbre & tantôt un arbriſſeau, qui croît très bien dans les lieux humides & marécageux; il croît très vîte : on l'étête, & on en fait des coupes tous les trois ou quatre ans; lorſqu'on l'abandonne à la Nature, il devient très grand, très beau, & fait un bel effet dans les parties humides des parcs. On tire alors de ces arbres de belles planches, comme du Tilleul. Ce grand Saule eſt le SAULE VULGAIRE BLANC, *Salix alba major.*

Il y a un très grand nombre d'eſpeces de Saules, dont les unes ſont nommées *Oſiers* : mais en général, il y a des fleurs mâles & des fleurs femelles ſur différens indi-

Digitized by Google

vidus. Les fleurs mâles ſont à étamines, & forment, par leur aſſemblage, des chatons écailleux : les fleurs femelles ſont auſſi diſpoſées en chatons ; mais elles ne ſont formées que de piſtiles, auxquels ſuccedent des capſules qui renferment un grand nombre de ſemences menues & aigrettées, ce qui fait paroître ces chatons comme chargés d'un coton court & très fin. Ces fleurs s'épanouiſſent en Mars & en Avril, & ſont des premieres à fournir à la récolte des Abeilles.

Les feuilles de la plupart des Saules, ſont longues & pointues ; il y a cependant des eſpeces qui les ont preſque rondes : elles ſont toujours poſées alternativement ſur les branches, & l'on ne connoît qu'une ſeule eſpece où elles ſoient oppoſées.

Le Saule ſe multiplie avec la derniere facilité : il ne s'agit que de piquer des branches de cet arbre en terre, à un pied ou deux de profondeur. On doit préparer le trou avec un pieu, afin d'éviter de meurtrir l'écorce des plantards, parcequ'il ſe formeroit des chancres aux endroits offenſés. On plante auſſi beaucoup de ces arbres dans tous les bas prés, où ils réuſſiſſent très bien le long des ruiſſeaux ; & on en voit pluſieurs qui pouſſent très bien, quoiqu'il ne leur reſte preſque plus que l'écorce, & que tout l'intérieur en ſoit pourri.

Quoique les Saules ſoient des arbres aquatiques, quelques eſpeces, qu'on nomme *Oſiers rouges des Vignes*, viennent aſſez bien dans un terrein ſec : on les plante comme la Vigne, & on les étête à demi pied de terre ; on les plante de houſſines groſſes comme le doigt. On s'en ſert à lier les ceps de vigne contre les échalas ; les gros brins, refendus en deux ou trois, ſervent aux Tonneliers pour lier les cerceaux.

L'Oſier dont les Vanniers font uſage, eſt l'Oſier jaune dont les feuilles ſont dentelées ; on le plante comme des vignes, dans un terrein élevé au deſſus de l'eau de deux ou trois pieds : on a ſoin de détruire les herbes à l'endroit où on le cultive. Ces Oſiers, lorſqu'ils ſont beaux, ne s'emploient qu'écorcés : c'eſt pourquoi les Vaniers les laiſſent dans leur cave, juſqu'à ce qu'ils pouſſent & ſoient en pleine ſeve ; alors ils emportent facilement l'écorce, en les paſſant dans une mâchoire de bois, & ils aſſujettiſ-

Digitized by Google

ſent ces Oſiers écorcés par bottes, afin qu'ils ne ſe contournent pas en différens ſens. Lorſqu'ils veulent les employer, ils les mettent tremper dans de l'eau pour les rendre plus ſouples. L'écorce de ces Oſiers, eſt employée par les Jardiniers, pour lier les écuſſons lorſqu'ils greffent.

Les eſpeces de Saules qui ſe rompent au lieu de plier quand on en veut faire des liens, de même que les eſpeces qu'on nomme *Marceaux* ou *petits Saules*, peuvent ſervir, étant refendues, à faire des perches à échalas. Le meilleur moyen de tirer bon parti de ces échalas de Saule, c'eſt de les conſerver pendant un an entier en bottes bien liées, afin d'empêcher qu'ils ne ſe recourbent : au bout de ce tems ils ſont preſque d'un auſſi bon uſage que ceux de Chêne qu'on emploie aujourd'hui, & qui ne ſont ſouvent que d'Aubier.

L'écorce, les feuilles & les chatons de Saule ſont eſtimés aſtringens & rafraîchiſſans. On dit que le duvet des chatons de Saule eſt propre à arrêter le ſang. L'Auteur de l'*Hiſtoire des Plantes de Lyon*, aſſure que le charbon de bois de Saule eſt le meilleur dont on puiſſe ſe ſervir pour faire la poudre à canon, parcequ'il prend feu fort aiſément. Il dit auſſi que les Peintres le brûlent pour faire du crayon. Voici une propriété ſinguliere, que l'on attribue au bois de Saule, c'eſt que ce bois, quoique tendre, a la propriété d'aiguiſer les couteaux, & de les rendre auſſi polis & auſſi tranchans que le pourroit faire une pierre à aiguiſer.

On lit dans *les Annonces d'Hanovre*, 19 *Avril* 1754, l'Hiſtoire d'une eſpece de coton qui croît en Allemagne ſur les Saules, & dont on a réuſſi à faire quelques eſſais. On voit aux dernieres branches de l'arbre, une ſorte de ſilique longue d'un doigt, & compoſée de trente ou de quarante capſules, qui ſont toutes remplies d'un duvet très fin : elles s'ouvrent à la fin ou au commencement de Juin, & le duvet qui en ſort s'envole promptement. Afin d'en faire la récolte, dès que les premieres ſiliques jauniſſent un peu, on coupe, avec des ciſeaux à tailler les haies, l'extrêmité des branches & toutes celles qui ſont les plus chargées de capſules, & on les porte dans de grandes chambres où on les amaſſe. On retourne

Digitized by Google

pendant quelques jours ces bouts de branches, afin que les capſules s'ouvrent d'elles-mêmes : on a ſoin de chaſſer dans un coin de l'attelier, avec un éventail de plumes, tout le coton qui en ſort. Toute cette opération ſe fait avec attention & propreté. On auroit peine à s'imaginer combien ce duvet peut être utile ; on l'emploie dans des courtes-pointes, dans des jupons piqués, & dans des doublures ; on en fait des mêches pour les bougies, les chandelles & les lampes. On prétend qu'en le filant & le travaillant, on peut le mêler avec le véritable coton, & en fabriquer de jolies étoffes. Enfin, ce même coton, mêlé avec la plume de l'eſtomac d'Oie ou de Canard, n'imite pas mal ce duvet du Nord, connu ſous le nom d'*Egle-dun* ou d'*Eiderdon* : voyez *à l'article* CANARD.

SAUMON, *Salmo*. Selon Artedi c'eſt un poiſſon, tant de l'Océan, que des rivieres qui vont s'y rendre. Il a la tête aiguë & petite, à proportion de la taille ou grandeur du corps, & en quelque façon conique, quand la bouche eſt fermée ; l'ouverture de la bouche eſt aſſez ample ; la machoire ſupérieure eſt plus allongée, lorſque la bouche eſt fermée, c'eſt-à-dire, la machoire inférieure retrecie & réfléchie en haut, où elle entre dans le ſinus de la machoire ſupérieure : les narines ſont percées de deux trous, un peu plus proche des yeux que du bec : les yeux ſont ronds, ſitués aux côtés de la tête, avec une iris argentée, mêlée d'un peu de verdâtre, & une prunelle noirâtre : les couvercles des ouies ſont argentés, tachetés, & compoſés de chaque côté de deux ou plutôt de quatre lames oſſeuſes, & de douze os un peu larges & courbés, joints enſemble par une membrane : la ligne latérale du corps eſt très droite, plus proche du dos que du ventre, tachetée en deſſus & en deſſous : les écailles ſont médiocres, arrangées en façon de tuiles ; elles ſont plus grandes & noirâtres, ou bleuâtres au dos, & ailleurs elles ſont argentées : le dos eſt convexe, & le ventre un peu large.

Le Saumon a pluſieurs rangées de dents aiguës, 1°. au bord de la machoire, tant ſupérieure qu'inférieure, entre leſquelles il y a quelques dents plus petites & mobiles : il y en a un plus grand nombre à la machoire ſupé-

rieure. 2°. Deux rangs de dents robuſtes aux côtés du palais, diſpoſées en droite ligne ſuivant la longueur, dans l'interſtice deſquelles il y a deux, trois & quatre dents plus petites : la langue eſt épaiſſe, garnie comme de deux rangées de 4, 5, 6 à 7 dents aiguës, recourbées en dedans ; quatre ouies de chaque côté. Il a deux nageoires au dos, dont la premiere eſt à rayon, & la poſtérieure eſt noire & graſſe, & dépourvue d'arrêtes : les nageoires de la poitrine ſont noirâtres, à arrêtes branchues ; celles du ventre ſont blanchâtres & tiquetées de noir. Il y a toujours au-deſſus de chaque nageoire une grande apophyſe écailleuſe & blanche : la nageoire de l'anus eſt blanche, un peu graſſe : la queue eſt noirâtre, un peu fourchue : la veſſie aérienne de ce poiſſon eſt longue, étendue par toute la capacité du bas-ventre le long de l'épine du dos : on lui voit 36 vertebres, & environ 33 côtes de chaque côté. Sa longueur totale eſt communément de 28 pouces & demi. Peyerus a donné des obſervations anatomiques très curieuſes ſur les entrailles du Saumon. Il ſe trouve principalement dans la Mer Baltique, & dans toutes les plus grandes rivieres qui vont ſe décharger dans cette mer.

On dit que ce poiſſon naît dans les rivieres, qu'il deſcend à la mer, puiſqu'il revient à ſon lieu natal pour y jetter ſes œufs.

Suivant des Rélations aſſez exactes, les Saumons remontent en foule au premier printems de l'Océan dans le Rhin ; de ſorte qu'au mois de Mai ils abondent autour de Bâle. Ils ſe plaiſent à remonter, ſur-tout quand les rivieres ſont groſſies & troubles : lorſqu'ils mettent bas ils changent de couleur & de goût, même de figure, mais ce n'eſt point la maigreur qui en eſt la cauſe.

Cette maigreur ne commence qu'après le ſolſtice d'été, & va en augmentant inſenſiblement. Vers la fin du mois de Novembre ils remontent les rivieres tant qu'ils peuvent pour y jetter leurs œufs ; ce qu'ils commencent d'abord après le ſolſtice, puis ils continuent pendant l'automne & l'hiver juſqu'au commencement du printems. Pour cela, ils cherchent un lieu commode, c'eſt-à-dire, des ſables ſur leſquels la riviere coule rapidement. Ils y creuſent une foſſe longue de trois ou quatre pas, & large d'environ,

Digitized by Google

d'environ quatre pieds. Alors la femelle y jette des œufs gros comme des pois, que le mâle arrose de sa laitance, ce qui les fatigue beaucoup l'un & l'autre ; & pour empêcher que la riviere ne les entraîne, ils ont l'industrie de les entourer d'un rempart de pierre. Les œufs restent ainsi jusqu'au printems, où la chaleur les anime, & en fait naître des Saumonneaux d'abord molasses. C'est une chose singuliere que les Saumonneaux mâles se trouvent quelquefois pleins de laites, & qu'ils fraient avec les femelles adultes, tandis que dans les Saumonneaux femelles, on ne trouve jamais d'œufs. Ils jettent leurs œufs plus volontiers dans les petites rivieres qui tombent dans le fleuve, que dans le Rhin, & retournent à la mer pour la plupart.

Quelquefois les crues des rivieres dispersent les œufs déposés dans les fosses, & il en périt une partie, ou par l'inondation, ou parcequ'elle est dévorée par les poissons : quelquefois aussi il peut arriver que les fosses restent à sec, sans pourtant que les œufs périssent ; car dès que les eaux y reviennent, ils s'animent & éclosent comme s'ils n'avoient jamais manqué d'eau. Les Pêcheurs conjecturent par l'abondance ou la disette des eaux, s'il faut attendre pour l'année suivante une grande ou petite provision de Saumons.

Les Saumonneaux ne se tiennent pas volontiers un ou deux ans dans le Rhin ; mais d'ordinaire avant l'année revolue, ils descendent des autres rivieres dans le Rhin, & de-là dans l'Océan ; ce qu'ils font dès qu'ils ont quatre à cinq pouces de longueur : car il s'en trouve très rarement qui aient huit à neuf pouces. Enfin, lorsqu'ils ont pris leur accroissement dans l'Océan jusqu'à devenir de vrais Saumons, (ce qui ne tarde pas) quoique des Pêcheurs disent qu'ils ne parviennent à leur perfection qu'au bout de six ans, ils remontent le Rhin, comme il a été dit ci-dessus.

Il semble que ce poisson fasse perpétuellement effort contre le courant des rivieres. Il est très agile à sauter ; il fléchit son corps en maniere de cercle, & d'un effort il saute par-dessus l'eau avec impétuosité : les Sangsues, qui les tourmentent & les épuisent par leurs morsures, les obligent quelquefois à sauter, ainsi avec beaucoup d'effort.

Ce poiſſon eſt encore ſujet, comme bien d'autres, à nourrir dans ſes entrailles des vers plats. Les Continuateurs de la *Matiere Médicale de M. Geofroy* trouverent, il y a quelques années, dans le ventre d'un Saumon, qui peſoit plus de 25 livres, un *Tenia* d'une longueur extrême, & d'une grande blancheur, lequel étoit encore plein de vie quatre jours après la mort du poiſſon.

M. Linnæus dit que le Saumon habite auſſi dans les plus grandes rivieres de la Suéde; mais il y paſſe rarement l'hiver, ſur-tout dans le Lac Siljan en Dalécarlie. Tous les mâles ont, dit-il, la machoire crochue. Dans toutes les grandes rivieres ce poiſſon remonte à plus de 60 & 100 lieues loin de la mer, & deſcend tous les ans. Sa courſe eſt très rapide; & quand il nage contre le fil de l'eau, on diroit que c'eſt un trait qui eſt décoché.

On peut regarder le Saumon comme un des plus grands poiſſons de riviere que nous connoiſſions. Il eſt gros comme la cuiſſe; il égale quelquefois le Thon pour la grandeur: on en prend qui peſent 30 à 40 livres. Ce poiſſon a la peau un peu épaiſſe; la chair en dedans eſt entremêlée de graiſſe par-tout, & ſur-tout au ventre: cette chair eſt blanchâtre avant d'être cuite; mais étant cuite ou ſalée, elle devient rouge: elle eſt fort raſſaſiante. Le Saumon frais eſt d'un goût meilleur que celui que l'on a ſalé pour le conſerver & tranſporter en différens lieux. Le meilleur morceau du Saumon eſt la hure: on en eſtime enſuite le ventre.

Les Auteurs ne ſont pas d'accord touchant la nourriture dont uſe le Saumon: on ſait cependant qu'il avale aſſez avidement les vers de terre, les Goujons, ou autres petits poiſſons qu'on lui préſente pour amorce. Il s'engraiſſe beaucoup dans l'eau douce, & ſa chair y devient plus ſucculente; mais quand il reſte plus d'un an dans les rivieres, ſa chair devient pâle, ſéche, maigre, & d'une ſaveur bien moins agréable. Ce poiſſon vit pluſieurs années, & on peut le tenir long-tems hors de l'eau ſans qu'il meure. Le Saumon ne ſe trouve point dans la Méditerranée; il ſuit les ſalines ou bateaux de ſel qui remontent nos rivieres juſqu'à leur ſource: on peut dire qu'il differe en grandeur & en bonté, ſuivant les lieux où il habite. On vante les Saumons de la Ta-

Digitized by Google

mise, du Rhin, de la Moselle, de la Loire, de la Garone, de la Dordogne, & de l'Allier : ceux qu'on pêche en Laponie passent, selon Rondelet, pour les plus excellens Saumons de l'Europe.

Histoire de la pêche du Saumon en Basse-Bretagne.

M. Deslandes dit qu'à Châteaulin, petite ville de la Basse-Bretagne, l'on pêche quelquefois jusqu'à 4000 Saumons. Le détail que cet Observateur donne de cette pêche est assez curieux, ainsi que quelques remarques générales qu'il a eu occasion de faire. Les Saumons, dit-il, qui naissent dans les rivieres, descendent ensuite à la mer, & retournent après cela dans les mêmes rivieres jusqu'à ce qu'ils meurent ; ou, ce qu'il leur arrive plus ordinairement, jusqu'à ce qu'ils soient pris. Quand ils entrent dans une riviere, ils la remontent constamment ; de sorte que l'on prend souvent loin de leur embouchure, des Saumons qui ne se prennent guéres en pleine mer : effectivement, quoique la riviere de *Châteaulin* se décharge dans la rade de Brest, on ne prend point de Saumons dans cette rade, où la pêche est d'ailleurs très abondante ; mais on en verra bientôt la raison, qui est très singuliere.

Une autre particularité qui distingue les Saumons, c'est qu'ils ne viennent jamais que par grandes troupes, & comme en armée, de même que les *Harengs* les *Maquereaux*, les *Thons* & les *Sardines* : mais il y a dans leur marche une différence essentielle ; car nous avons dit que les Harengs n'étoient attirés sur les côtes de Normandie, que par une infinité de petits vers dont la mer est alors couverte. Les Maquereaux se rassemblent à l'entrée du printems sur certaines côtes, pour paître en compagnie une espece d'algue marine dont ils sont fort avides. Les Thons ne se répandent sur les côtes de Provence & de Languedoc qu'en fuyant : ils y trouvent un azile contre les insultes du *Poisson Empereur*, lequel a un tel ascendant sur les Thons, timides de leur naturel, qu'à son approche ils se fau-filent les uns sur les autres, & vont échouer à la premiere terre. Les Sardines ne feroient que se montrer sur les côtes de Basse-Bretagne, si pour

les y retenir, on ne les amorçoit avec une compoſition préparée en Norwege, dont il faut alors couvrir la mer. *Voyez* au mot SARDINE.

A l'égard des Saumons, ce qui les invite à s'attrouper & à marcher par bandes & en compagnie, c'eſt le deſir de travailler à leur multiplication : en effet, quand les Saumons entrent dans une riviere ; les femelles vont toujours devant, & les mâles ſuivent avec différentes vîteſſes. Il y a apparence que les plus amoureux ſont les plus preſſés. Et quand le tems arrive que les femelles jettent leurs œufs, alors les mâles les fécondent à l'envi les uns des autres : rien ne les arrête, rien ne peut les détourner.

Au reſte les Saumons ne fréquentent pas toutes les rivieres : il y en a deux dans la rade de Breſt preſque égales & paralleles, mais on ne pêche des Saumons que dans une ſeule ; ſans doute que la nourriture qu'ils y trouvent leur eſt plus convenable, & les attire davantage : c'eſt toute la raiſon qu'on peut rendre de ce choix. Quelques-uns ſoupçonnent que les Saumons remontent plus volontiers une riviere entretenue par la fonte des neiges : c'eſt ce qu'il eſt facile de vérifier.

Une remarque encore très importante de M. Deſlandes : c'eſt que dans les lieux où ſe fait la pêche des Thons, des Harengs, des Sardines, la mer s'engraiſſe pendant tout le tems que dure cette pêche, & file comme de l'huile ; quelquefois même elle étincelle, ſur-tout quand on la frappe avec le tranchant des rames : on ne voit rien de ſemblable dans les rivieres où ſe fait la pêche des Saumons, quoiqu'il s'y en prenne des quantités prodigieuſes, & que cette pêche dure pluſieurs mois de ſuite : l'eau n'y eſt jamais troublée, ni épaiſſie. La chair de ce poiſſon, qui eſt compacte, & ne ſe réduit point en huile, eſt également bonne toutes les années, mais il n'en eſt pas de même dans les poiſſons huileux.

Les Saumons ont un inſtinct qui a quelque choſe de particulier, & qu'un Phyſicien ne doit point avoir honte d'admirer. On ſait qu'une riviere a un mouvement plus rapide à ſa ſurface que proche du fond, où elle eſt beaucoup plus retardée par l'inégalité & l'immobilité des corps qui forment ſon ſol. (*Voyez* le Traité du mouve-

Digitized by Google

mens des eaux, & des autres corps fluides de M. Mariotte.) Auſſi M. Deſlandes a-t il remarqué que les Saumons en remontant la riviere, ſe tiennent tout le plus près qu'ils peuvent du fond, qui eſt moins rapide; au lieu qu'en la deſcendant ils s'élevent tous à la ſurface, dont le courant eſt le plus fort. La raiſon de cette différente allure ſe découvre aiſément; & c'eſt pour le même but phyſique que les Bateliers font remonter leurs bateaux le long des bords où le courant eſt moins rapide; mais pour deſcendre, ils cherchent le milieu de l'eau, qui a plus de vîteſſe. Après ces réflexions, M. Deſlandes paſſe à l'établiſſement qui a été fait à Châteaulin pour la pêche des Saumons. Cet établiſſement conſiſte dans un double rang de pieux qui traverſent la riviere d'un côté à l'autre, & qui étant enfoncés à refus de mouton, forment une eſpece de chauſſée ſur laquelle on peut paſſer. Ces pieux ſont mis les uns près des autres, & il y a encore de longues traverſes aſſujetties par des boucles de fer qui les retiennent, tant au-deſſus qu'au-deſſous de l'eau. A gauche, en montant la riviere, eſt un coffre fait en forme de grillage, & qui a 15 pieds ſur chaque face: on l'a tellement ménagé, que le courant de la riviere s'y porte de lui-même. Au milieu de ce coffre, & preſque à fleur d'eau, ſe voit un trou de 18 à 20 pouces de diamêtre, environné de lames de fer-blanc un peu recourbées, qui ont la figure de triangles iſoceles, & qui s'ouvrent & ſe ferment facilement. Le Saumon conduit par le courant vers le coffre, y entre ſans peine en écartant les lames de fer blanc qui ſe trouvent ſur ſa route, & dont les baſes bordent le trou. Ces lames en ſe rapprochant les unes des autres, forment un cône, & elles s'ouvrent juſqu'à devenir un cylindre. Au ſortir du coffre le Saumon entre dans un reſervoir, d'où les Pêcheurs le retirent par le moyen d'un filet attaché pour cela au bout d'une perche. Leur adreſſe eſt en cela ſi grande, qu'ils ne manquent point de retirer auſſi-tôt celui qu'ils choiſiſſent de l'œil.

Les Saumons ne viennent pas toujours avec la même abondance. Quand ils ſe ſuivent de loin, ils ſe rendent tous dans le coffre, & du coffre dans le reſervoir, ſans monter davantage; mais quand ils arrivent par grande

Digitized by Google

troupe, les femelles attirant les mâles, qui redoublent d'ardeur & de force pour les suivre, alors ils passent à travers les pieux qui forment la chaussée, & avec une vîtesse incroyable : à peine les peut-on suivre des yeux ; par ce moyen un grand nombre de Saumons échapperoit aux Pêcheurs, s'ils n'avoient attention de s'embarquer dans de petits bateaux plats, & de se couler le long de la chaussée, en y tendant des filets dont les mailles sont extrêmement serrées : tout le poisson qui s'y prend est aussi-tôt porté dans le reservoir, où il se dégorge, & acquiert un goût plus exquis.

Outre le Saumon ordinaire que tous les Naturalistes ont assez bien décrit, il y en a un autre dont ils n'ont point parlé, & qui peut être nommé *Saumon coureur*. Il differe du premier par trois endroits : par son corps, qui est plus long & plus mince, plus favorablement taillé pour fendre les eaux ; par sa chair, qui est si glaireuse, que ceux mêmes qui se contentent de mets grossiers, n'en peuvent point manger ; par sa queue, qui est très large & très flexible, & dont il se sert avec un art infini.

Cette espece de Saumon vient continuellement sur l'eau, qu'il frappe du plat de sa queue, mais avec une telle vîtesse, que l'eau s'arrête en quelque maniere, & devient à son égard un corps solide, par le moyen duquel il s'éleve de 12 à 15 pieds au-dessus de sa surface. Le poisson le plus énorme de tous, qui est la Baleine, a aussi la faculté de bondir quelquefois 15 à 20 pieds de haut. *Voyez* BALEINE.

Il est venu sur cela une pensée à M. Deslandes, qu'il soumet à la Critique. Lorsque la mer se retire, on voit sur tous les bords une infinité de petits vers de couleur rougeâtre, qui se dégagent peu à peu, & sortent du sable pour venir respirer un air nouveau. Rien n'attire plus le poisson que ces sortes de vers ; ils en paroissent tous extrêmement friands : & l'on remarque que les poissons sauteurs se jettent sur les rivages que la mer a abandonnés, pour y saisir ces mêmes vers : aucun mets ne paroît plus à leur goût. Nous croyons cependant que M. Deslandes excepte la Baleine, qui, sans doute, ne peut se jetter ainsi volontairement sur le sable, puisqu'elle y périt.

Pour revenir à la pêche de Châteaulin, elle s'ouvre

vers le mois d'Octobre ; les Saumons commencent alors à goûter la riviere, & lorſque les premiers Saumons ſont paſſés, les autres accourent en plus grand nombre, & la pêche augmente inſenſiblement. Vers la fin de Janvier elle ſe trouve dans ſon fort, & elle ſubſiſte à-peu-près ſur le même pied pendant les mois de Février, de Mars & d'Avril : on prend alors des quantités prodigieuſes de Saumons. En Mai les femelles jettent leurs œufs, qui ſont en même tems fécondés par la ſemence des mâles attachés à leur ſuite. Auſſi commence-t-on à voir la ſurface de la riviere ſe couvrir de petits Saumons qui ne demandent que la mer, & vont s'y rendre. Dès ce moment la pêche diminue, & les Saumons qui ſe laiſſent prendre ont, avec un air foible & preſque hébeté, un goût aſſez déſagréable. Enfin ils diſparoiſſent au mois de Juillet, où la récolte des chanvres ſe trouvant finie, on les met à rouir dans les eaux courantes : elles ſe colorent ; elles contractent une qualité malfaiſante en peu de tems ; & comme elles ſe rendent dans les rivieres que les Saumons habitent, elles les chaſſent : dès qu'on apperçoit ce départ, on quitte auſſi la riviere, & on leve les écluſes, ou éventaux qui tiennent à la digue, afin que le poiſſon qui s'eſt porté au deſſus, puiſſe redeſcendre avec facilité.

Il reſte encore deux éclairciſſemens à donner ; le premier regarde cette couleur rouge qui affecte les Saumons lorſqu'ils ſont cuits en entier, & qu'ils n'ont preſque plus, quand on les coupe par morceaux, & qu'on les fait légerement griller. Pour découvrir d'où pouvoit venir cette couleur, M. Deſlandes a ouvert pluſieurs Saumons ſur le lieu même, & au ſortir de l'eau ; il a trouvé qu'ils avoient tous dans l'eſtomac un petit corps rouge ſemblable à une grappe de groſeille, qui cedoit facilement ſous les doigts. Il en prit, & en jetta dans un verre d'eau tiede, qui devint rougeâtre auſſi-tôt. Il y a apparence que quand le Saumon eſt cuit en entier, ce petit corps ſe diſſout, & communique par une eſpece de tranſfuſion inſenſible ſa couleur à toutes les parties du poiſſon ; au lieu que quand ſes parties ſont coupées, & ſéparées les unes des autres, elles ne peuvent recevoir la même couleur, & ne la reçoivent point effectivement. Lorſqu'un Saumon eſt gardé 7 ou 8 jours (il peut

encore être gardé plus long-tems ſans ſe corrompre) cette petite grappe ſe transforme en une eſpece de boue fine & légere, qui a les mêmes propriétés.

Le ſecond éclairciſſement, plus néceſſaire encore que le premier, conſiſte à déterminer pourquoi les Saumons reviennent tous les ans dans la même riviere où ils ſont nés, & cela juſqu'à ce qu'ils meurent, ou qu'ils ſoient pris. Comment dira-t-on (c'eſt M. Deſlandes qui parle) a-t-on pu ſavoir cette particularité, qui a échappé à tous les Naturaliſtes? Il eſt à propos d'en inſtruire le Lecteur. J'avois chargé les Pêcheurs de Châteaulin de retenir une douzaine de Saumons parmi ceux qui deſcendent la riviere, &, après leur avoir attaché à chacun un petit cercle de cuivre vers la queue, de les remettre dans l'eau; ce qu'ils ont exécuté avec beaucoup d'adreſſe, & en trois années différentes. J'ai enſuite ſu d'eux-mêmes, qu'ils avoient repris quelques uns de ces Saumons, une année cinq, une autre année trois, une autre enfin deux. La diſpoſition du coffre, & plus encore du reſervoir où le coffre aboutit, rendoit cette obſervation très aiſée.

Les Princes d'Aſie qui aiment la pêche avec paſſion, font mettre auſſi avec art de petites chaînes d'or ou d'argent aux poiſſons extraordinaires qu'ils prennent, pour voir ſi ces poiſſons remis dans l'eau viendront encore ſe prendre à leurs filets; & il arrive ſouvent qu'une pareille curioſité leur réuſſit: on aſſure même que c'eſt par des poiſſons ainſi marqués, qu'on a reconnu la communication de la Mer Caſpienne avec la Mer Noire, & même avec le Golfe de Perſe.

M. Anderſon confirme en peu de mots ce que dit M. Deſlandes. Proche de Holme en Iſlande, dit-il, dans l'Ellera, près de Kleppée, & dans d'autres Golfes profonds, où ſe déchargent des ruiſſeaux & de petites rivieres, qui tombent avec impétuoſité des montagnes & des rochers, on trouve des Saumons qui nagent contre les plus fortes caſcades, & qui s'élancent ſouvent juſqu'à des hauteurs prodigieuſes. Les Iſlandois ont l'adreſſe d'en prendre quantité par le moyen d'une eſpece de coffre fait de treillage ſerré qu'ils dreſſent directement dans la route du poiſſon, & qui, ſans l'empêcher de monter dans l'eau, l'arrête lorſqu'il veut deſcendre à la mer. Dans le

Digitized by Google

tems que le Saumon eſt le plus gras, on tend dans la riviere des filets ordinaires qui s'étendent d'un rivage à l'autre, & avec leſquels on va des deux côtés en remontant l'eau, & en pouſſant toujours en avant les Saumons, qui ſentant qu'ils ne peuvent plus reculer, s'élancent à droite & à gauche ſur les rivages, où ils ſont auſſi-tôt pris par les Payſans qui les attendent : c'eſt ainſi qu'on prend ſouvent juſqu'à 200 Saumons à la fois.

SAUMURE, nom donné à une liqueur ſalée dans laquelle on a conſervé ou de la viande ou du poiſſon : *voyez* GARUM. On donne le nom de *Saumure de la terre* à de l'eau marine qui coule dans les ſouterrains.

SAVON NATUREL. Nom donné à la Pierre & à la Terre ſavonneuſe, au Smectin, aux Eaux ſavonneuſes, même au Savonnier & à la Saponnaire. *Voyez* ces différens mots.

SAVON DU VERRE : *voyez* Manganaiſe *au mot* FER.

SAVONNETTE DE MER : *voyez* ſon article à la ſuite du mot CORALLINE, *Vol. II, page 3 de ce Dictionnaire.*

SAVONIER, *Sapindus*, fort arbriſſeau, qu'on trouve en terre ferme en Amérique, particulierement aux Antilles, dans les Iſles Eſpagnoles, dont le bois eſt gommeux, tendre, ſe coupant aiſément, n'étant point ſujet aux vers, d'une odeur & d'un goût approchant de la réſine copal. Ses feuilles reſſemblent à celles du frêne ou du cerifier : il porte, pour fruits, de petites pommes rondes, groſſes comme une noix, couvertes d'une peau rouge & liſſe, d'un goût doux & aſtringent. Sous cette peau eſt une pulpe ténace, blanche, laquelle étant ôtée, il demeure une boule ronde, noire, fort dure, & très amere au goût : il découle de ce fruit une liqueur gluante, qui l'a fait nommer, par les Eſpagnols, *Ceriſe gommeuſe.* On prétend que cette liqueur gluante a la propriété d'arrêter toutes les pertes de ſang, & même la fievre. Les habitans des Antilles ſe ſervent de la racine, & ſur-tout du fruit, pour produire le même effet que le ſavon. On met deux ou trois de ces fruits dans de l'eau chaude, & l'on en ſavonne le linge ou les habits ; il s'y fait une grande quantité de mouſſe ou d'écume, l'eau devient elle-même blanchâtre, déterſive, & nettoie

Digitized by Google

très bien. Ces fruits se fondent peu-à-peu dans l'eau, jusqu'à ce qu'il n'y demeure plus rien que les noyaux qui sont très durs, & qui étant percés, servent à faire des chapelets. On les appelle *Pommes de savon.*

SAVONIERE ou SAPONAIRE, *Saponaria.* Cette plante, qui est une espece de Lychnis, croît proche des rivieres, des étangs, dans les bois & dans quelques lieux sablonneux. Sa racine est longue, rougeâtre, noueuse, rampante, fibrée & vivace : elle pousse plusieurs tiges hautes d'un à deux pieds, rondes, glabres, noueuses, rougeâtres, moëlleuses, & se soutenant difficilement. Ses feuilles sont larges, nerveuses, semblables à celles du plantain ; mais plus petites, opposées, & d'un goût nitreux. Ses fleurs naissent comme en ombelles aux sommités des tiges, composées chacune de cinq feuilles, disposées en œillet, ordinairement d'une belle couleur pourprée, quelquefois d'un rouge pâle ou de chair, quelquefois blanches, odorantes. A la fleur succede un fruit de figure conique, rempli de semences menues, arrondies & rougeâtres.

On cultive aussi cette plante dans les jardins, où elle dure très long-tems : elle est fort disgracieuse par sa maniere de serpenter. Elle fleurit durant l'été ; sa fleur devient quelquefois double : on l'emploie dans les couronnes, tant pour la beauté que pour sa bonne odeur.

La Savoniere est très amere & très détersive : elle ôte les taches des habits, comme fait le savon ; ce qui lui a fait donner le nom de *Savoniere* : elle est reconnue propre à guérir la galle & les dartres, soit qu'on en prenne intérieurement la décoction ; soit qu'on en bassine les parties malades. Schroder prétend que sa racine est bonne pour adoucir les maux vénériens, pour garantir de l'asthme, & pour procurer les menstrues aux femmes. Les feuilles de cette plante broyées & mises dans le nez excitent l'éternuement.

SAVORÉE. *Voyez* SARRIETTE.

SAUTERELLE, ou AUTRON DES MOISSONNEURS, *Locusta*, est un genre d'insecte coléoptere, mis, par M. Linnæus, dans le genre du Grillon : il en donne quatre especes différentes, savoir, le *Grillon champêtre* ou la *grande Sauterelle verte*, la *petite Sauterelle*

Digitized by Google

brune, la *Sauterelle* qui a les antennes plus courtes que la moitié du corps; la quatrieme est la plus petite *Sauterelle* de toutes, elle a les antennes composées de vingt-trois articles ou environ.

Le genre des Sauterelles, comprend un grand nombre d'especes, qui sont différentes en figures, en grandeur & en couleurs. Swammerdam dit en avoir observé vingt une especes, tant mâles que femelles; savoir, neuf grandes, six moyennes & six petites; les unes avoient les ailes rouges; les autres étoient de couleur de pourpre, ou bleues, ou verdâtres, on enfin mêlées de diverses couleurs. Hoffnagel a représenté quinze especes de Sauterelles.

Quelques Sauterelles femelles ont des queues, & les mâles n'en ont point. Il y a de ces queues qui sont quadruples & même quintuples; mais la plus singuliere des Sauterelles, & en même tems la plus grande de toutes, est la *Mante*, que l'on appelle aussi l'*Italienne* ou la *Prophéteſſe*. Voyez MANTE.

Swammerdam ne doute pas que la Sauterelle ne rumine: il croit même s'en être apperçu; car il a trouvé son estomac triple & très semblable à celui des ruminans. On y voit sur-tout bien distinctement cette partie, qu'on nomme la *Panse*.

Description de la Sauterelle verte.

La GRANDE SAUTERELLE VERTE, *Locusta viridis*; est effectivement d'une couleur extrêmement verte, excepté une ligne d'un bai brun qui passe par-dessus le dos, la poitrine & le sommet de la tête, & deux lignes pâles au dessous du ventre & de la derniere paire des jambes. On y distingue principalement la tête, la poitrine ou le corselet & le ventre. La tête est oblongue regardant la terre, assez ressemblante à celle d'un cheval: sa bouche est recouverte d'une espece de bouclier écailleux, rond, saillant & mobile: elle est munie de deux mâchoires dentées, dont les dents sont d'un bai brun, pointues & réfléchies par le bout. On y trouve en dedans une grosse langue rougeâtre, attachée à la mâchoire inférieure qui est large & arrondie. Il y a près des mâchoires une mous-

Digitized by Google

tache verdâtre, compoſée : il y a deux filets à la mâchoire ſupérieure qui ſe plient par le moyen de trois articulations ; celle de la mâchoire inférieure n'a que deux filets & deux articulations. L'extrémité de ces filets eſt formée d'eſpeces de houppes nerveuſes, qui goûtent d'avance ce qui eſt convenable à l'animal. Les antennes ſont noueuſes, fort longues, très déliées, pâles, placées au ſommet de la tête, & les yeux ſont hémiſphériques, un peu ſaillants comme un point noir. Au derriere de la tête, elle porte un coqueluchon qui finit où les ailes commencent. Le corſelet eſt élevé, étroit, armé en deſſus & en deſſous de deux épines dentelées. Le dos porte un bouclier oblong, auquel ſont fortement attachés les muſcles des jambes de devant ; & ces muſcles ſont environnés de vaiſſeaux aëriens, ou de trachées blanches comme de la neige & très remarquables.

La premiere paire des jambes eſt plus courte que les autres. Les cuiſſes ſont tant ſoit peu marquetées & profondément ſillonnées ; & les extrémités, qui ſont proprement les pieds, ſont terminées par deux hameçons. La ſeconde paire de jambes eſt de la même conformation. La derniere eſt la plus longue, bien diſpoſée pour ſauter, très épineuſe, marquetée & ſillonnée, & bien fortifiée par des tendons très robuſtes. La Sauterelle a quatre ailes traverſées dans leur milieu par une groſſe côte verte : les ailes antérieures naiſſent de la ſeconde paire de jambes, & les poſtérieures de la troiſieme paire. Ces dernieres ailes ſont bien différentes des premieres ; car elles ſont preſque pliées & blanchâtres, ſans aucun plexus réticulaire, mais traverſées par des lignes blanches ; en outre elles ſont & plus amples & plus déliées.

Le ventre eſt conſidérablement grand, formé de huit anneaux, & terminé par deux petites queues, velues comme une queue de rat, entre leſquelles on découvre trois mamelons mobiles, pareillement velus. De l'extrémité du ventre, dans la femelle, ſort une double pointe, un peu dure & longue, ſemblable à une épée. Il y a des trachées répandues par toute la capacité du ventre, artiſtement pelotonnées entre les anneaux & les inteſtins.

Dans l'intérieur de cet inſecte, on trouve après l'œ-

Digitized by Google

ſophage le ventricule, enſuite un ſecond eſtomac, comme dans le Grillon, ſillonné & dentelé en dedans, puis les cavités du troiſieme ventricule, & enfin le *rectum*. De plus, il y a des vaiſſeaux de couleur d'émeraude, qui ſont répandus & ſemés parmi les trachées; & dans la poitrine, ſix oſſelets attachés aux muſcles pour affermir les jambes.

Accouplement, œufs, & métamorphoſe des Sauterelles.

Peu de tems après que les Sauterelles ont pris des ailes, elles s'accouplent de façon que le mâle ſaiſit la femelle avec ſes dents par le chignon du col, la tenant ainſi aſſujettie avec ſes deux premieres paires de jambes, & alors il introduit dans le vagin de la femelle l'aiguillon ſitué à l'extrémité de ſon ventre: ces inſectes reſtent long-tems accouplés, & ſi fortement unis, qu'on a de la peine à les ſéparer. Vers la fin de l'automne la femelle cherche dans la plaine à ſe délivrer de ſes œufs: elle les dépoſe dans les fentes d'une terre graſſe & crevaſſée. Des Auteurs graves aſſurent qu'elle perce la terre avec ſon aiguillon, pour les y dépoſer le plus avant qu'il eſt poſſible; après quoi, elle périt & ſe deſſéche. On dit qu'elles ſont attaquées de petits vers qui leur viennent autour du col, & qui les étranglent. Les mâles ne ſurvivent gueres aux femelles.

Ces œufs demeurent cachés en terre, juſqu'au retour du printems, où la chaleur les fait éclore. Ils ſont plus longs que gros, & à-peu-près de la groſſeur d'un grain d'anis, & d'une conſiſtance de corne: ils ſont blanchâtres, enveloppés dans une membrane tiſſue de petits filets blancs, argentins, qui ſont les arteres & les veines de l'ovaire, tel qu'il eſt dans le ventre de la femelle, compoſé d'une peau fort délicate & tranſparente, qui, étant preſſée entre les doigts, fait un craquement. L'humeur qu'ils renferment eſt blanchâtre & tranſparente. Quand ils ont été aſſez échauffés, il en naît, vers la fin d'Avril, des vers qui ne ſont pas plus gros qu'une puce; d'abord blanchâtres, puis noirâtres au bout de trois jours, & enfin rouſſâtres. Ces vers prennent la forme de petites Sauterelles, qui commencent dès-lors à ſauter, quoi-

Digitized by Google

qu'elles ne soient encore que dans leur état de nymphe.

Les ailes de la sauterelle sont, dit Swammerdam, couchées & étendues le long de son corps, au lieu que dans l'état de Nymphe, elles sont renfermées en quatre boutons, dans lesquels elles sont pliées & entortillées ensemble; c'est ce qui a fait dire à plusieurs Naturalistes, que les vers dont se forment les Sauterelles, étoient des Sauterelles sans ailes; & c'est ce qui leur a fait donner le nom d'*Attelabus*, lorsque leurs ailes commençoient à pousser; & celui d'*Asellus*, quand le corps, sur-tout celui de la femelle, prenoit plus d'accroissement: c'est ainsi que quand on ne connoit pas bien exactement toutes les formes qu'un même insecte prend successivement, il est très aisé de confondre & de faire deux ou plusieurs insectes d'un seul & même animal.

La nymphe de la Sauterelle au bout de vingt-quatre à vingt-cinq jours plus ou moins, songe à quitter sa robe; & pour s'y disposer, elle commence par cesser de manger, puis elle va chercher un lieu commode, c'est-à-dire, pour l'ordinaire une épine ou un chardon où elle s'attache. D'abord elle agite & gonfle sa tête & son col, jusqu'à ce que sa peau se creve au dessus du col. La tête sort la premiere par cette ouverture avec quelque difficulté; ensuite la nymphe faisant de nouveaux efforts, & se gonflant de plus en plus, sort toute entiere avec ses six jambes, & laisse sa dépouille attachée à l'épine ou au chardon. Il est inconcevable, ajoute Swammerdam, comment ces nymphes peuvent se dépouiller d'une membrane très délicate, de cornes si longues & si déliées, avec des dents dures & des ongles fort pointus.

Quand les Sauterelles se trouvent dans cet état, la substance de leur corps est si tendre & si molle, qu'on peut plier les jambes, comme si elles étoient de cire, & leur donner telle forme que l'on veut. La Sauterelle ainsi dégagée de sa vieille peau, ne montre plus cette couleur obscure qu'elle avoit auparavant, mais une couleur blanchâtre, ou d'un verd plus clair: & comme elle s'est beaucoup fatiguée pour quitter sa dépouille, & que son corps est encore trop tendre pour pouvoir soutenir les impressions de l'air, elle se laisse tomber par terre, où elle demeure à demi morte pendant une heure. On

Digitized by Google

ne peut voir sans admiration, que si-tôt qu'elle s'est dépouillée de sa peau, ses ailes se développent & s'allongent au point de surpasser la longueur des deux jambes postérieures; l'insecte paroît alors, & est réellement moins court & moins difforme.

Chant & marche des Sauterelles.

La plupart des Saurerelles sautent plus qu'elles ne volent, & leur saut est tel, qu'il va, dit on, deux cent fois plus haut que la longueur de leur corps. La sauterelle verte a un chant qui n'est pas déplaisant; & dans les climats froids où on ne connoit point la vraie Cigale, on lui donne assez communément le nom de Cigale, quoiqu'il y ait entr'elles un très grande différence. Il n'y a que le mâle des Sauterelles qui chante, la femelle est muette. Les Auteurs ne sont pas d'accord sur les organes d'où procede le son ou chant du mâle; les uns ont cru que ce bruit étoit formé par le frottement de ses dents, d'autres par celui des ailes contre la cuisse, il y en a qui y font concourir les pieds de derriere.

M. Linnæus n'est pas de même avis, & nous paroît avoir tranché le nœud de la difficulté: il dit que le mâle a vers la base des fourreaux de ses ailes, un grand trou fermé par une membrane transparente, qui est l'organe de son chant. Cette insecte fait point de bruit pendant le jour, à moins qu'il ne se trouve dans un lieu obscur, ou qu'un nuage épais ne vienne à couvrir l'horison; il commence à chanter le soir au coucher du soleil, & ne discontinue point pendant la nuit, étant posé sur une tige d'herbe, de blé, ou d'arbuste, dans les prés, dans les champs, ou dans les haies. Nous avons conservé pendant un été dans notre Cabinet des Sauterelles vivantes, pour les étudier; ainsi les mâles chantoient tout le long de la nuit; elles se nourrissent d'herbes, même de fruits & de miel: pour peu qu'on leur presse le ventre, elles rendent aussi-tôt par la bouche le suc des herbes encore tout verd.

Quoique les Sauterelles soient paresseuses à s'envoler, & lentes dans leur vol, sur-tout quand le tems est froid ou humide, elles ne laissent pas de voler quelquefois

Digitized by Google

assez loin. Si on leur prend une des jambes de derriere, elle se détache du corps à sa naissance, & alors l'animal ne sauroit presque plus voler, parceque ses jambes lui servent à s'élancer en l'air ; souvent quand on le serre dans la main, il mord si fort, qu'on est obligé de le lâcher. Quand il vole, il fait un peu de bruit avec ses ailes. Les Sauterelles ne viennent point dans les pays des montagnes, ni dans les terres maigres, elles cherchent la plaine.

Sauterelles étrangeres.

Swammerdam parle de plusieurs especes de Sauterelles étrangeres, entre autres de deux Sauterelles d'Afrique & d'une Sauterelle d'Espagne, qui ne different que par la taille & par la distribution des nervures : on en voit dans l'Amérique une espece qui porte une sorte de capuchon, & qui est d'un rouge très foncé mêlé de blanc. Seba dit quelle sert de pâture aux Armandilles & à d'autres animaux. Parmi celles que l'on voit au Cap de Bonne-Espérance, il n'y en a que deux qui méritent attention : savoir, une qui est fort petite & se voit tout l'été ; elle est brune, ses ailes sont vertes, elle est argentée sous le ventre, & ses jambes sont cendrées. Au printems les habitans de ce pays la trouvent dans les lieux ensemencés, où elle fait beaucoup de mal ; aussi dès qu'on l'apperçoit, on fait bouillir de l'eau avec du tabac, & on y répand de cette décoction pour laquelle elle a une antipathie si forte, que non-seulement elle quitte le lieu qui en est arrosé, mais encore elle n'y revient point de toute l'année.

L'autre espece est de la même figure, mais elle differe en couleur, celle-ci ayant la tête rouge, les oreilles obscures, le dos cendré, le ventre argenté & les jambes rouges : elle paroît par bandes très nombreuses, elle fait un terrible dégat dans les jardins, les vergers & les champs. Au Royaume d'Issiny les Sauterelles font un bruit étrange dans les campagnes & même au sommet des maisons. Il y a beaucoup de ces insectes à la Baie de S. Louis, aux Indes Orientales, & dans l'Isle de Madagascar : ils sautent au visage & à la poitrine avec tant de force, qu'à peine a-t-on la liberté de respirer.

Digitized by Google

piter. Ils ravagent les campagnes de ris ; & les habitans se dédommagent de cette perte, en mangeant ces petits animaux qu'ils font rotir sur les charbons après leur avoir arraché les ailes. Les Sauterelles des Antilles ressemblent assez aux nôtres, mais elles sont une fois plus grandes : elles se tiennent communément sur les Gommiers blancs.

Parmi ces Sauterelles, il y en a une espece fort hideuse, & en même-tems très dangereuse : elle n'est pas plus grosse que le tuyau d'une plume d'oie, selon l'Auteur du *Dict. des Anim.* mais elle est longue de 6 ou 7 pouces, & divisée en neuf ou dix sections, dont la premiere sépare le corps d'avec la tête qui est presque ronde. Cette tête a deux petits yeux qui s'élancent au dehors, comme dans les crabes, avec deux poils qui lui tiennent lieu de cornes. Tout le corps est comme épineux, & va toujours en diminuant jusqu'à la queue, qui est encore divisée en trois nœuds ; au bout de ces nœuds est une maniere de fourreau, qui couvre un petit aiguillon, dont la piquure cause par tout le corps un tremblement qui s'appaise à l'instant, lorsqu'on frotte l'endroit piqué avec de l'huile de palme ; mais cette bête ne pique personne, si ce n'est lorsqu'on la serre trop en la touchant.

Mademoiselle Merian, *Hist. des Insectes de Surin.* représente des Sauterelles qui proviennent de vers couleur d'orange, qui se nourrissent sur les feuilles d'un arbre, dont les fruits sont nommés à Surinam *Pommes de Sodome.* Ce même Auteur, dans son *Hist. des Insectes de l'Europe*, parle d'une espece de Sauterelle, qui tous les ans s'arrête dans les Pays-Bas autour des vieux Tilleuls, vers les mois de Novembre & de Décembre : elles s'y nourrissent pendant quelque tems. L'hiver approchant, toutes celles qui sont sorties des tilleuls abandonnent ces arbres & meurent infailliblement. Les vers qui restent dans le cœur ou la moëlle de l'arbre, se disposent à la transformation : il en vient des Sauterelles qui, premierement changent de peau, & ensuite de couleur.

Enfin il y a à la Louisiane une espece de Sauterelle plus grosse que les autres, & qu'on nomme *Sauterelle cheval*, elle est de la grosseur du pouce. Son corps & les grandes ailes sont noires ; les petites ailes de dessous sont

du plus beau pourpre que l'on puiſſe voir : elle a, ainſi que toutes les autres Sauterelles, la tête faite comme celle d'un cheval qui auroit les oreilles coupées près de la tête.

Dégât que font les Sauterelles.

Les Hébreux appelloient les Sauterelles *Arbé*, à cauſe de leur multitude ; il n'y a preſque point d'animal qui multiplie autant : c'eſt ce qui fait que dans l'Ecriture Sainte, le nombre infini eſt comparé à la multitude des Sauterelles. Quand les Sauterelles ſont en campagne, elles partagent entr'elles le butin ; elles ont toujours à leur tête un chef qui voyage au hazard, & où il s'arrête, les autres reſtent & ne paſſent pas outre, afin de maintenir l'ordre dans leur marche. Il eſt fait mention dans les Hiſtoires ſacrées & profanes, anciennes & modernes, & dans différentes Relations, du dégât extrême que font les Sauterelles. Elles viennent en troupe, comme on ne l'a que trop vu en Allemagne ; elles ſe jettent ſur la moiſſon déja prête à cueillir ; elles ravagent les prés, les pâturages, détruiſent les plantes potageres & les arbres fruitiers, conſument en peu d'heures l'eſpérance de toute une année, & cauſent la famine dans un pays ; elles engloutiſſent, dévorent, écorchent, rongent & pelent toute la verdure des champs, avec un ſi grand tintamare, qu'elles ſe font entendre de loin : ce qu'il y a de plus fâcheux, c'eſt qu'après avoir ravagé, elles brulent tout ce qu'elles touchent, leur ſalive eſt un venin ſi nuiſible aux arbres & aux herbes, que par-tout où elles tombent, elles conſument & détruiſent tout.

Si elles font tant de mal de leur vivant, elles en font encore après leur mort. Dans les endroits où elles ſont tombées, elles infectent l'air par leur contagieuſe odeur, ce qui cauſe des maladies. Oroſe nous apprend que l'an du monde 3800, il y eut un nombre incroyable de Sauterelles en Afrique, qui après avoir conſumé toutes les herbes, ſe noyerent dans la mer d'Afrique, & jetterent une puanteur ſi violente, qu'on croit qu'il mourut en peu de tems trois cens mille hommes.

Les Sauterelles d'Egypte, dont il eſt parlé dans l'Exode ſurpaſſoient en grandeur toutes les autres eſpeces,

Digitized by Google

Pline en parlant de semblables Sauterelles des Indes, dit qu'on se sert de leurs jambes desséchées au lieu de scies. Quand ces insectes volent en société ils font un grand bruit. Les Payens ont fait des vœux & des sacrifices à leurs Dieux pour être délivrés des Sauterelles. Suivant un extrait de deux lettres écrites en 1690 à M. Labbé de S. Ussans, l'une de Javarow en Pologne, & l'autre de Biala en Lithuanie, il vint la même année en Russie des Sauterelles par trois endroits différens, comme en trois corps. Le premier alla à l'armée Polonoise, l'autre passa à droite de Léopold, venant de Volhinie, & le troisieme vint par les côtés des montagnes de Hongrie. Ces insectes se répandirent dans la Pologne & dans la Lithuanie en une si prodigieuse quantité, que l'air en étoit tout obscurci, & la terre toute couverte comme d'un drap noir: il s'en trouva en certains endroits où elles étoient mortes les unes sur les autres, jusqu'à quatre pieds de hauteur; celles qui étoient vivantes se perchant sur les arbres, faisoient plier les branches jusqu'à terre, tant leur nombre étoit grand. Le peuple crût qu'il y avoit des especes de lettres hébraïques sur leurs ailes; un Rabin prétendit y lire les mots qui signifient en François *Colere de Dieu*. Ce fut en effet un présage funeste: car les pluies faisant mourir ces insectes, ils infecterent l'air, & les bœufs qui en mangeoient parmi l'herbe, ainsi que les autres bestiaux, mouroient aussi-tôt. On avoit remarqué, qu'à la suite d'un semblable fléau arrivé en 1648, les Cosaques s'étoient révoltés La Hongrie, la Bohême & l'Allemagne ont été infestées & ravagées en 1542, & même ces années dernieres, par les Sauterelles. En 1756, en a vu tomber en quelques endroits du Portugal un nombre infini de Sauterelles qui ont ravagé les campagnes aux approches du tremblement de terre arrivé à Lisbonne.

En Chypre il y avoit une loi qui obligeoit de faire chaque année trois fois la guerre aux Sauterelles, 1°. en cassant leurs œufs, 2°. en tuant leurs petits, 3°. enfin en faisant mourir ces insectes. Il passe ordinairement à Balfora, ville de Perse, quatre ou cinq fois l'année une si prodigieuse quantité de Sauterelles, qu'elles paroissent de loin comme un gros nuage, dont l'air est entié-

Digitized by Google

rement obſcurci ; quelquefois le vent les jette par deſſus l'Euphrate, & elles vont mourir dans les deſerts. Dans la Province de Xinſi en Afrique, il en vient tous les ans en ſi grande abondance pour ravager les fourages, qu'aucun habitant n'eſt diſpenſé d'aller au devant d'elles pour les détruire. En Chine, ſur tout dans la Province de Chan tong, elles vont fréquemment déſoler les récoltes, elles couvrent entiérement le ciel : on croit alors voir fondre ſur ſa tête de groſſes montagnes de verdure accompagnées d'un bruit ſemblable à celui du tambour ; ces dangéreuſes légions ne viſitent la Chine que les années ſeches qui ſuivent les inondations. Dans ces malheureuſes occaſions, les Laboureurs n'ont d'autre reſſource, pour chaſſer l'ennemi de leur travail, que d'étendre des draps ſur les champs ; quelquefois ce mal ne ſe fait ſentir que dans l'eſpace d'une lieue, tandis que la moiſſon reſte fort belle dans tout le reſte de la Province.

Dans les étés ſecs en Ukranie, & dans les pays des Coſaques, on eſt tellement infeſté de Sauterelles qui y ſont portées par un vent d'Eſt ou de Sud-Eſt, qu'elles obſcurciſſent l'air dans le tems le plus ſerein, & dévorent tout le blé du pays

Elles dépoſent en automne chacune deux ou trois cens œufs, & meurent peu de tems après ; mais ces œufs venant à éclore le printems ſuivant, ils produiſent un ſi grand nombre de Sauterelles, qu'elles font beaucoup plus de mal qu'auparavant, à moins qu'il ne ſurvienne des pluies qui détruiſent les œufs & les inſectes, ou qu'il ne s'éleve un grand vent du Nord ou Nord-Eſt qui les chaſſe dans le Pont-Euxin. Les Cochons du pays aiment fort ces œufs : ils en dévorent une grande quantité & contribuent par là à en purger la terre, qui ſouvent eſt tellement infectée de ces inſectes, qu'ils entrent dans les maiſons, s'inſinuent dans les lits, tombent ſur les tables & dans les mets en ſi grand nombre, qu'il eſt difficile de n'en pas avaler. Lorſqu'ils ſe repoſent ſur terre pendant la nuit, ils la couvrent de l'épaiſſeur de trois ou quatre pouces, & ſi une roue vient à paſſer ſur eux, il en réſulte une puanteur inſupportable. Mais pour ne pas fatiguer le Lecteur par le récit de tant de deſaſtres :

Digitized by Google

nous nous contenterons d'ajouter le témoignage de deux Hiſtoriens modernes très dignes de foi.

Mezerai après avoir expoſé les triſtes effets d'une tempête extraordinaire, qui ſous Louis XIII, s'étoit fait ſentir au mois de Janvier 1613, dit, que quelque grande que fût la perte cauſée par ces vents & par ces tonneres, elle n'approcha pas néanmoins de celle que les Sauterelles firent dans la campagne d'Arles en Provence vers le mois de Mai; il s'engendra une ſi grande quantité de ces inſectes dans ce pays, qu'en moins de ſept ou huit heures, elles rongerent juſqu'à la racine des herbes ou des grains dans l'eſpace de plus de quinze mille arpens de terre, elles pénétrerent juſque dans les greniers & dans les granges, & conſumerent tous les grains qui y étoient. Quand ces Sauterelles s'attroupoient & s'élevoient en l'air, elles formoient une eſpece de nuage qui déroboit le ſoleil. Dès qu'elles eurent ravagé tout le territoire voiſin d'Arles, elles paſſerent le Rhône & vinrent à Taraſcon & à Beaucaire, & ne trouvant plus de blé ſur pied, elles ravagerent les herbes potageres & les luzernes qu'on avoit ſemées. De là elles allerent à Bourbon, à Valabergues, à Monfrin & à Aramon, où elles firent le même dégât; enfin elles furent mangées par les Etourneaux: celles qui échapperent, formerent en terre, & principalement dans les lieux ſablonneux, une eſpece de tuyau ſemblable à un étui rempli d'une ſi grande quantité d'œufs, que tout le pays en auroit été déſolé, ſi on les eut laiſſé éclorre; mais par les bons ordres que donnerent les Conſuls des Villes d'Arles, de Beaucaire & de Taraſcon, on en fut délivré en peu de tems. On en ramaſſa plus de trois mille quintaux qui furent enterrés, ou jettés dans le Rhône: on ſupputa enſuite le nombre des inſectes que ces œufs auroient produits, & en comptant ſeulement vingt-cinq par tuyau, on trouva qu'il y en avoit un million ſept cens cinquante mille au quintal: ce qui pouvoit donner au total 550 mille millions de Sauterelles qui auroient éclos l'année ſuivante.

Combien de fois, dit M. Leſſer dans ſa *Théologie des Inſectes*, les Laboureurs ne ſe trouvent-ils pas fruſtrés d'une abondante récolte par les dégats des Sauterelles?

Ces animaux voraces quittent ſouvent des pays éloignés, traverſent les mers, ſe jettent par milliers ſur des champs enſemencés, & enlevent en peu d'heures juſqu'à la moindre verdure. M. Lyonnet en cite, à ce ſujet, un exemple mémorable, que l'on trouve dans l'hiſtoire de Charles XII, Roi de Suede. Son Hiſtorien rapporte que cet infortuné Prince fut très incommodé dans la Beſſarabie par une horrible quantité de Sauterelles, qui s'élevoient ſur le midi du côté de la mer, d'abord à petits flots, enſuite par grands nuages, qui, en éclipſant le ſoleil, rendoient l'air ſombre : elles voloient à hauteur des hirondelles, juſqu'à ce qu'elles euſſent trouvé un champ pour s'y jetter. Nous en rencontrions, dit-il, ſouvent ſur le chemin; d'où elles s'élevoient avec un bruit ſemblable à celui d'une tempête: elles venoient enſuite fondre ſur nous comme un orage, ſans craindre d'être foulées aux pieds des chevaux. En s'élevant de terre, elles nous couvroient le corps & le viſage, au point de nous aveugler. Par tout où ces inſectes ſe repoſoient, ils y détruiſoient tout juſqu'à faire d'une belle prairie verdoyante, une terre aride & ſablonneuſe. On ne ſauroit jamais croire qu'un ſi petit animal pût paſſer la mer, ſi l'expérience n'en avoit pas convaincu ſi ſouvent les peuples de ces contrées, chez qui ils rongent juſqu'aux portes mêmes des maiſons.

Les Auteurs nous ont laiſſé pluſieurs recettes pour éloigner ou faire périr les Sauterelles; mais nous ne croyons pas qu'on doive y ajouter foi. Aldrovande avoue que trop ſouvent les reſſources de l'eſprit humain n'y ſervent de rien. Au reſte, les Sauterelles s'entredétruiſent elles-mêmes, & les plus fortes dévorent les plus foibles. *Voy.* auſſi le *Mémoire de M. Gledifch ſur les Sauterelles errantes, de 1750, dans les Actes de l'Académie de Berlin.*

Peuples qui ſe nourriſſent de Sauterelles.

Qui croiroit qu'un animal auſſi nuiſible au genre humain, fût de quelque utilité? S. Jean-Baptiſte en a mangé dans le déſert. Dans les pays Orientaux, on prépare ces inſectes de différentes façons: les uns les font bouillir;

Digitized by Google

d'autres les font rôtir dans une terrine, où les jambes & les ailes se détachent ; mais la tête & le corps deviennent rouges extérieurement, comme ceux des écrevisses, & la chair blanche. Cette chair passe pour être d'un goût excellent. Il y en a qui les font frire avec du beurre, & mariner avec du vinaigre, du sel & du poivre.

On nomme *Acridophages* les mangeurs de Sauterelles; il paroît cependant que cette nourriture est assez mal saine ; car les peuples qui en usent, ne vivent pas longtems. Quand, vers l'équinoxe du printems, les vents du Midi & du Septentrion soufflent le plus chez les Ethyopiens voisins du désert, il y arrive une multitude innombrable de grosses Sauterelles, que ces peuples mangent en tout tems, en les salant, ou les accommodant d'une autre façon. Ces Acridophages, pour les prendre, font du feu dans un lieu profond, qui jette beaucoup de fumée; lorsque les Sauterelles y veulent passer en volant, elles tombent aussi-tôt : ces pauvres habitans, dont la condition est aussi misérable que leur taille est petite, les prennent avec beaucoup de soin & d'industrie. Après les avoir salées, ils les gardent, & s'en servent comme d'une viande fort appétissante : ils ne mangent pas autre chose tant que dure la saison des Sauterelles ; car ils n'entretiennent point de bétail & ne mangent point de poisson, étant fort éloignés de la mer : ils n'ont point aussi d'autre animal qui leur puisse servir de nourriture. Ce sont des gens fort légers de corps, agiles à la course, & d'une assez courte vie, puisque les plus vieux d'entre eux ne passent pas quarante ans. Quand ils approchent de cet âge, il sort de leur corps des poux d'une forme horrible, qui ont des ailes de différentes couleurs. Ces poux leur rongent le corps, la poitrine, le ventre ; & dévorés par cette vermine, ils meurent misérablement.

Dans les pays où l'on mange des Sauterelles, on les porte régulierement au marché, comme c'étoit autrefois la coutume à Athènes, dit Aristophane, & on les y vend, comme l'on vend les oiseaux chez nous. Les Sauterelles doivent aussi avoir été une nourriture connue dans la Judée, puisque Moïse avoit permis aux Juifs d'en manger de quatre sortes qui sont spécifiées dans le

Lévitique. L'Auteur du *Dictionnaire des Animaux* dit, qu'en Europe on ne connoît point ce ragoût, & que l'on ſe contente d'admirer la frugalité des Orientaux, ſans vouloir les imiter. Cependant nous pouvons aſſurer le contraire, car on en prépare dans les pays d'Abbeville, de Saint-Valleri & de Calais, en Picardie Province de France, que l'on mange, & que l'on envoie même à titre de préſent à ſes amis : elles ſont rougeâtres étant bouillies dans de l'eau & du ſel, c'eſt-à-dire, marinées. On leur retire les pattes & les ailes : on les vend auſſi dans les rues pour le public ; il s'en fait, dans ces endroits, une aſſez grande conſommation.

On aſſure que ces inſectes, pris en forme de fumigation, guériſſent les rétentions d'urine, ſur-tout dans les femmes : on les conſeille auſſi contre les vapeurs ; pour cela, on les fait ſécher & pulvériſer, & cette poudre ſe donne à la doſe de douze à vingt grains dans quelque liqueur appropriée, comme dans une décoction de turquette ou de pariétaire. M. Linnæus dit, qu'en Suede les gens de la campagne font mordre les verrues de leurs mains à la grande Sauterelle verte, qui, en mordant, vomit, ſur la plaie, une liqueur qui les fait ſécher.

SAUTERELLE CHENILLE. Goëdard donne ce nom à une chenille qui ſe plaît au ſommet des ormes, dont elle mange les feuilles. Le froid lui cauſe la mort : elle ſe fabrique une petite toile pour s'y loger, & ſe métamorphoſer en une chryſalide, qui devient mouche au bout de neuf mois. Dans l'état de chenille, elle s'élance d'une place à l'autre, comme une Sauterelle.

SAUTERELLE DE MER. *Voyez* LANGOUSTE DE MER, *à l'article* ÉCREVISSE.

SAUTERELLE-PUCE eſt un inſecte ſans dents, mais qui a, comme les cigales, une trompe ou un aiguillon terminé en pointe, & couché ſur la poitrine. On le trouve, dit Swammerdam, caché ſous l'écume qui ſe forme ſur la ſurface de toutes ſortes de plantes. Il lui pouſſe, ſur le dos, quatre tubercules, qui ſont les fourreaux des ailes.

SAUTEUR. *Voyez* ALTISE.

SAUVAGEON : nom donné à un petit arbre venu

Digitized by Google

naturellement. On ente d'autres arbres sur les Sauvageons; c'est ordinairement sur des Sauvageons d'amandier ou de coignassier.

SAUVE-GARDE, est un gros Lezard de l'Amérique. Mademoiselle Mérian dit qu'il devient grand comme un Crocodile de 10 ou 12 pieds, & qu'elle lui a vu dévorer les œufs de différentes sortes d'oiseaux: il se nourrit de charognes; mais il n'attaque pas les hommes, comme le Crocodile. Lorsque sa femelle veut pondre ses œufs, elle creuse le sable sur le bord de quelque riviere, où elle les dépose pour les laisser éclore au soleil. Les Indiens mangent ces œufs, qui sont gros comme ceux d'une poule-d'Inde, mais un peu plus longs. Cet animal est amphibie; il vit également sur terre & dans l'eau, ensorte que quand il ne trouve point de charognes, il fait la guerre aux poissons; & au défaut de poisson, il vit de mouches & de fourmis. On le trouve dans les forêts de Surinam: sa couleur est marbrée; ses écailles sont minces & polies. Le Tejuguacu & le Tupinambis sont aussi des especes de Sauve-garde. On verra à l'article *Tupinambis* pourquoi l'on a donné ce nom à ces Lezards.

SAUVE-TERRE: marbre qui se tire d'un Village qui porte ce nom, dans le Comté de Comminges, & qui prend un fort beau poli: il est de différentes couleurs; le fond en est noir, avec des taches & des veines blanches & jaunes: on le nomme *Bréche* à Paris.

SAUVE-VIE ou RUE DES MURAILLES, *Ruta muraria*. Cette plante, qui naît sur les rochers & les murailles, dans les fentes des vieux édifices, proche des fontaines, aux environs de Paris & ailleurs, est l'une des Capillaires: *voyez* ce mot. Sa racine est chevelue, menue & noirâtre; ses tiges sont nombreuses, longues de deux à trois pouces, rondes, grêles, évasées, découpées, & d'un verd noirâtre en haut, & rougeâtre vers la racine; portant des feuilles semblables à celles de la rue des jardins, d'une saveur acerbe; elle est couverte sur le dos d'une poussiere fine, qui n'est autre chose qu'un amas de capsules sphériques, semblables à celles des capillaires, ou à celles des fougeres. Cette plante ne périt point dans l'hiver: elle est très pectorale,

Digitized by Google

convient dans les maladies du poulmon, & eſt très apéritive: elle a été appellée *Salvia vitæ*, comme propre à conſerver la vie.

SAXATILE: Serpent d'Afrique, dont on trouve l'un mâle & l'autre femelle, figurés dans *Seba Theſ.* 11, *Tab.* 47, *n.* 1 & 2. Ce Serpent ſe nourrit de Grenouilles & de Crapauds: il ſe cache dans les fentes des pierres & des rochers pour mieux guetter & attraper ſa proie.

Le deſſus de ſon corps eſt d'un bai brun, qui s'éclaircit vers le ventre, dont les écailles blanchâtres ſont en travers & dans un bel ordre, de même que celles qui garniſſent le dos, leſquelles ſont taillées en rhombes. Sa tête eſt couverte d'un bouclier jaune pâle, traverſé longitudinalement par une raie noirâtre, que trois autres raies coupent tranſverſalement en croix: ſa gueule eſt armée de fort petites dents.

La femelle du Saxatile ne differe du mâle que par quelques bandelettes très étroites, ou des raies d'eſpace en eſpace, juſqu'au milieu du corps; l'autre moitié, juſqu'au bout de ſa queue, terminée en pointe, eſt ornée ſimplement d'écailles loſangées.

SAXIFRAGE ou ROMPT-PIERRE, *Saxifraga*: plante dont on diſtingue beaucoup d'eſpeces. Nous citerons dans cet article celles qui ſont uſitées en médecine, ſavoir:

1°. La SAXIFRAGE BLANCHE, *Saxifraga alba.* Elle croît aux lieux herbeux incultes, ſur les montagnes, dans les vallées & dans les bois: ſa racine jette pluſieurs fibres, au haut deſquelles ſont attachés de petits tubercules gros comme des grains de coriandre, de couleur en partie rougeâtre, & en partie blanchâtre, d'un goût tirant ſur l'amer: on les appelle vulgairement *grains* ou *ſemences de Saxifrage.*

Cette racine pouſſe des feuilles arrondies, dentelées à leurs bords, reſſemblantes un peu à celles du lierre terreſtre, mais plus groſſes & plus blanches: il s'éleve d'entre elles de petites tiges hautes d'environ un pied, rondes, tendres, velues, purpurines, rameuſes, portant, dans l'été, en leurs ſommités de petites fleurs à cinq feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur blanche: à ces fleurs ſuccedent des fruits arrondis, contenant

Digitized by Google

dans deux loges des ſemences fort menues, longuettes & rouſſes : cette plante eſt plus petite en toutes ſes parties dans les terreins maigres qu'en d'autres : on remarque que ſes feuilles & ſes tiges ſe ſechent peu après la fleur, les grains tuberculeux reſtant autour de la racine ; mais comme ils diſparoiſſent auſſi dans la ſuite, on doit être attentif à les cueillir à tems. L'infuſion de cette Saxifrage, faite dans le vin blanc ou dans l'eau, eſt apéritive, & provoque les menſtrues.

2°. La PETITE SAXIFRAGE ROUGE, *Saxifraga verna annua humilior*. Sa racine eſt ſimple, ſa tige ordinairement unique, menue, rameuſe, haute de quatre pouces : ſes feuilles ſont ſimples, oblongues, graſſes, velues, gluantes au toucher, verdatres, diviſées en trois, & quelquefois en cinq ſegmens : les fleurs naiſſent aux ſommités de la tige, elles ſont de couleur de pourpre clair ; il leur ſuccede des capſules ſéminales à deux cornes, & arrondies : toute la plante eſt viſqueuſe ; elle croît abondamment ſur les toits, ſur les vieilles murailles, aux lieux deſerts & ſecs ; elle fleurit en Mai, & ſa ſemence ne tarde pas à ſuivre la fleur, puis elle ſe ſéche entierement, & diſparoît pour le reſte de l'année : elle devient plus ou moins grande, & rouge ſuivant le ſol, & ſon expoſition au ſoleil. Boyle, dans ſon *Traité de l'utilité de la Philoſophie expérimentale*, donne l'infuſion de cette plante dans de la bierre, comme un ſpécifique contre la jauniſſe, & Roy, d'après le même Auteur, la recommande contre les écrouelles, en quelqu'état qu'elles ſoient.

3°. La SAXIFRAGE DORÉE ou l'HÉPATIQUE DORÉE, *Chryſoſplenium*. Elle croît dans les marais, aux bords des lieux humides, ombrageux & mouſſeux : ſa racine eſt longue, aſſez groſſe, noueuſe, rampante & blanchâtre, facile à rompre, & fibreuſe ; elle pouſſe de petites tiges, hautes environ de quatre pouces, quarrées, velues, tendres, foibles, & un peu rameuſes, revêtues de feuilles oppoſées & arrondies, dentelées, un peu velues & ſucculentes, d'un goût un peu ſtyptique & amer : aux ſommités naiſſent en Avril de petites fleurs en roſettes à quatre quartiers, & d'une belle couleur

Digitized by Google

jaune dorée & reſplendiſſante : il leur ſuccede des ſiliques à deux cornes qui renferment des ſemences brunâtres : cette plante a le goût & les vertus de l'*Hépatique* : voyez *ce mot*.

4°. La SAXIFRAGE DES ANGLOIS OU DES PRÉS, *Saxifraga umbellifera Anglorum*. Quelques-uns lui donnent auſſi le nom de *Seſeli des Prés de Montpellier*. Sa racine eſt vivace, longue, groſſe comme le doigt, ridée, brune en dehors, blanche en dedans, chevelue vers le haut, d'un goût aromatique & un peu âcre : elle pouſſe des tiges hautes d'un pied & demi, groſſes, rondes, cannelées, verdâtres, diviſées en ſegmens pointus : à l'extrémité des rameaux ſont des ombelles de fleurs peu étendues, diſpoſées en roſe, & d'un blanc tirant ſur le jaunâtre : elles ſont ſuccedées par des fruits compoſés de deux ſemences courtes, cannelées, rougeâtres, d'une odeur forte, agréable, & d'un goût aromatique & vineux. Cette plante eſt d'un uſage très familier chez les Anglois, comme un puiſſant diurétique.

Il y a encore la grande & la petite Pimpinelle Saxifrage, autrement connue ſous le nom de *Bouquetine* : nous en avons parlé au mot BOUCAGE : elles ſont fort traçantes.

SCABIEUSE, *Scabioſa* : plante dout on diſtingue beaucoup d'eſpeces. Nous ne rapporterons ici que les deux eſpeces qui ſont d'un uſage familier en médecine, ſavoir :

1°. La SCABIEUSE ORDINAIRE DES PRÉS ET DES CHAMPS, *Scabioſa vulgaris pratenſis & ruralis*. Elle croît preſque partout dans les bleds, dans les champs & les prés : ſa racine eſt droite, longue & vivace ; elle pouſſe des feuilles oblongues, lanugineuſes, laciniées par les côtés : il s'éleve d'entre elles des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, velues, creuſes, revêtues de quelques feuilles oppoſées : les ſommités des tiges ſoutiennent des fleurs diviſées en bouquets ronds, & compoſés de fleurons inégaux, de couleur bleuâtre : à ces fleurs ſuccedent des manieres de têtes verdâtres, écailleuſes, compoſées de capſules, qui contiennent chacune une ſemence oblongue, ſurmontée d'une couronne. Cette plante fleurit en Juin & Juillet :

Digitized by Google

elle eſt d'une ſaveur amere : on l'eſtime alexitere, ſudorifique, apéritive & vulnéraire. Les Apoticaires en tiennent une eau diſtillée, qui convient dans les fievres malignes, & pour faciliter l'expectoration.

2°. La SCABIEUSE DES BOIS, ou SUCCISE, ou le REMORS DU DIABLE, *Morſus Diaboli* : elle croît aux lieux incultes, dans les prés & les pâturages, dans les bois ſabloneux, un peu humides : ſa racine eſt auſſi vivace, groſſe comme le doigt, courte, comme rongée dans le milieu, & fibreuſe : elle pouſſe des feuilles oblongues & pointues, ſemblables à celles de la Scabieuſe ordinaire, mais entieres, légerement crenelées en leurs bords, plus vertes en deſſus qu'en deſſous, rudes, & attachées à de longues queues. Il s'éleve d'entr'elles, ſur l'arriere ſaiſon, pluſieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, rougeâtres, rameuſes, garnies de deux petites feuilles à chaque jointure, leſquelles portent en leurs ſommités des fleurs ſemblables aux précédentes, mais plus ramaſſées en tête, de couleur bleue ou purpurine, ſuivies de pluſieurs ſemences rondes & cannelées. Cette plante fleurit vers l'automne : ſes feuilles ſont ſur-tout d'uſage ; elles ſont ameres, & un peu aſtringentes : on lui attribue les mêmes vertus qu'à la précédente, & particulierement pour les inflammations de la gorge, & les ulceres intérieurs.

SCALATA ou ESCALIER : coquillage univalve de la famille des Vis, & des plus rares en Europe. M. d'Argenville décrit cette coquille, & dit que ſept ſpirales coupent toute ſa figure pyramidale ; que la derniere revient en cornet vers ſa bouche ovale, dont elle forme le bourrelet. Ces ſpirales ſont coupées par des côtes très minces, ſaillantes & très blanches, ſur un fond plus ſale : elles ſont ſéparées, par un petit jour, les unes des autres d'une maniere aſſez ſenſible, ſur-tout celles d'en bas, dont les dernieres côtes ſe réuniſſent en un point vers le bord de ſa bouche : ce ſont des anneaux, ou des cordelettes détachées, qui ont toujours une liaiſon avec le fond de la coquille. Ce qui fait la rareté de la Scalata, c'eſt que les Indiens la conſervent parmi leurs bijoux les plus précieux, & qu'ils la pendent à leur col. Il faut, dit M. d'Argen-

Digitized by Google

ville qui poſſede cette coquille, que la Scalata ait plus d'un pouce de haut pour être réputée belle, parcequ'il n'y a rien de ſi commun que les petites, qui ſe trouvent dans le Golfe Adriatique. On trouve auſſi cette coquille dans les cabinets du premier ordre de Paris, & ſur-tout en Hollande, où nous en avons vu trois dans le ſeul cabinet du Stathouder.

SCALOPES. Seba donne ce nom à un rat ſauvage d'Amérique, qui a de gros & grands teſticules aſſez ſemblables aux tettes de la brebis; plus en arriere, vers la queue, deſcend ſa verge. La tête de cet animal reſſemble à celle du renard; elle eſt terminée en pointe, & ſon muſeau a beaucoup de rapport avec celui du cochon; il s'en ſert pour fouir la terre, y chercher ſa nourriture, & ſe creuſer des tannieres qui le mettent à couvert des bêtes féroces: ſes oreilles ſont larges, pendantes, preſque chauves, garnies ſeulement de quelques poils clair ſemés. Il a les yeux grands, noirs, défendus de tous côtés par des poils d'un rouge foncé: la levre ſupérieure, qui porte une longue mouſtache, & toute la partie ſupérieure du corps, ſont garnies de poils d'un rouge chargé, & d'un jaune clair ſur le ventre & ſur le front. Cet animal a la queue longue & friſée, les pieds blanchâtres & ſans poils, faits comme ceux du ſinge, munis de quatre doigts & d'un pouce; il s'en ſert à différens uſages: ſa queue lui ſert à s'attacher & à ſe cramponner par-tout.

SCAMMONÉE, *Scammonium*: c'eſt un ſuc concret, réſineux, gommeux & très purgatif: on en trouve de deux ſortes dans les boutiques, ſavoir; la Scammonée d'Alep, & celle de Smyrne.

1°. La *Scammonée d'Alep* eſt légere & friable: quand on la briſe, elle eſt d'un gris brunâtre & brillant, preſque entierement opaque: lorſqu'on la manie, ou qu'on la frotte, elle ſe change en une poudre blanchâtre ou griſe; elle a un goût amer, avec une certaine acrimonie & une odeur vappide. On l'apporte d'Alep, ou de Saint Jean d'Acre, qui eſt l'endroit où on la recueille.

2°. La *Scammonée de Smyrne* eſt noirâtre, plus compacte, & plus peſante, à volume égal, que celle

Digitized by Google

d'Alep. On l'apporte à Smyrne d'une Ville de Galatie, appellée préſentement Cuté, & de la ville de Cogni, dans la Province de Licaonie ou de Cappadoce, près du Mont Taurus, où l'on en fait une récolte abondante; mais on préfere la Scammonée d'Alep, & on choiſit celle qui eſt brillante, facile à caſſer, & très aiſée à réduire en poudre, qui eſt preſque inſipide ſur la langue, & qui, arroſée d'un peu de ſalive, ou de quelqu'autre liqueur aqueuſe, devient laiteuſe, ou pour parler le langage des Droguiſtes, fait l'œil de perdrix.

Il y a une autre eſpece de Scammonée, qu'on appelle *Scammonée bâtarde*, ou *inférieure*, & que quelques Colporteurs Juifs vendent quelquefois dans nos Ports; ce n'eſt ſouvent qu'un compoſé de ſucs de différentes plantes laiteuſes, incorporés avec de la cendre, du jalap, &c.; heureuſement que l'on ne trouve plus gueres de cette mauvaiſe drogue, dont la compoſition lucrative eſt des plus criminelles.

La plante qui produit la Scammonée s'appelle *Convolvulus Syriacus*: ſa racine eſt épaiſſe, de la forme de celle de la bryone, charnue, blanchâtre en dedans, brune en dehors, fibreuſe, & empreinte d'un ſuc laiteux: elle pouſſe des tiges grêles de trois coudées de longueur, ſarmenteuſes, & qui grimpent autour des plantes voiſines: les feuilles, qui ſont alternes & vertes, reſſemblent à celles du petit lizeron; elles ſont triangulaires, liſſes, ayant une baſe taillée en façon de fleche. De leurs aiſſelles naiſſent des fleurs en cloche, blanchâtres, tirant ſur le purpurin: elles ſont ſuivies par des capſules pointues, remplies de graines noirâtres & anguleuſes.

Cette plante croît en Syrie, autour d'Alep, & elle ſe plaît dans un terroir gras. L'illuſtre Tournefort a obſervé une eſpece de convolvulus hériſſé de poils dans les campagnes de Myſie, entre le Mont Olympe & le Sipyle, & même auprès de Smyrne, & dans les Iſles de Lesbos & de Samos, où l'on recueille encore aujourd'hui un ſuc concret qui eſt bien au-deſſous de la Scammonée de Syrie & de Judée. Ainſi M. Tournefort nous porte en quelque ſorte à croire que la Scammonée des boutiques vient de plantes au moins de diffé-

Digitized by Google

rentes eſpeces, ſi elles ne ſont pas différentes pour le genre; que celle de Syrie ou d'Alep vient de la plante appellée *Scammonia folio glabro*, Scammonée à feuilles liſſes, & celle de Smyrne, de la plante appellée *Scammonia folio hirſuto.*

Nous remarquerons cependant que le Conſul Anglois (M. Sherard), qui a demeuré à Smyrne pendant treize ans, prétend qu'on ne retire plus le ſuc de ce convolvulus hériſſé, parceque celui qui a les feuilles liſſes croît en ſi grande abondance, qu'il ſuffit ſeul pour préparer toute la Scammonnée dont on ſe ſert : on choiſit ſur-tout, dit-il, celle qui croît ſur le penchant de la montagne qui eſt au-deſſous de la forteresſe de Smyrne. On découvre la racine en écartant un peu la terre; on la coupe, & on met ſous l'inciſion des coquilles de moules, pour recevoir le ſuc laiteux qui en découle, & que l'on fait ſécher pour le conſerver. Cette Scammonée, ainſi recoltée, eſt réſervée pour les habitans du pays; & l'on n'en donne aux étrangers que par préſent. Elle eſt à demi tranſparente, blanche, jaunâtre, & ſans aucune mauvaiſe odeur.

Voici les différentes manieres de recueillir la Scammonée du commerce, & ce qui lui donne différentes formes & couleurs. On coupe la tête de la racine; on ſe ſert d'un couteau pour y faire un creux hémiſphérique, afin que le ſuc s'y rende, & on le ramaſſe enſuite avec des coquilles: d'autres font des creux dans la terre; ils y mettent des feuilles de noyer ſur leſquelles le ſuc tombe, & on le retire lorſqu'il eſt ſec. D'autres coupent la partie de la racine qui s'éleve au-deſſus de la terre, & elle donne tous les jours un ſuc que l'on ramaſſe pour le faire ſecher : on arrache enſuite toute la racine; & après l'avoir coupée par tranches, l'on en exprime un ſuc laiteux, que l'on fait ſécher à un feu doux, ou au ſoleil : on en fait quelquefois des paſtilles, ſur leſquelles on imprime un cachet; leur couleur eſt griſâtre, & ſouvent brunâtre: d'autres enfin tirent le ſuc des feuilles, des tiges & des racines pilées; puis font deſſécher ce ſuc, & en font de petites maſſes d'un noir verdâtre, & d'une mauvaiſe odeur.

La

Digitized by Google

La Scammonée eſt efficace & très vigoureuſe, on s'en ſert pour purger les humeurs bilieuſes & ſereuſes On doit ſe méfier de ce remede, qui eſt ſouvent ſi altéré, que pris en grande doſe il eſt ſans effet; d'autres fois il eſt ſans mélange, & pris à petite doſe il excite une ſuper-purgation, des nauſées, une inflammation qui excite une ſoif inſatiable, la fievre & la dyſſenterie. On doit toujours l'aſſocier à quelque autre purgatif, & n'en prendre gueres plus de douze grains, quand elle eſt bien réſineuſe. Les Apothicaires appellent la Scammonée qui eſt en poudre, *Diagrede.*

La Scammonée entre dans quantité de compoſitions galéniques. C'eſt à l'induſtrie des Chymiſtes, que l'on eſt redevable de la teinture & de l'extrait réſineux de la Scammonée, ce que l'on appelle improprement *Magiſtere.*

SCAMMONÉE D'AMÉRIQUE : *voyez à l'article* MECHOACHAN.

SCAMMONÉE JAUNE, eſt la *Gomme-Gutte*; voyez *ce mot.*

SCANDEBEC ou BRULEBEC. Rondelet donne ce nom à une eſpece d'Huître, dont le poiſſon a le goût piquant, ſalé, quelquefois amer & déſagréable, mais qui échauffe la bouche : elle a la coquille crêpée & contournée en dehors, jaunâtre en quelques endroits, rouge en d'autres, & d'un blanc poli en dedans. Rondelet croit que c'eſt la même coquille que l'*Huître ſauvage des Grecs.*

SCARABÉE, *Scarabeus.* Les Scarabées forment une des plus nombreuſes claſſes des inſectes : cette claſſe préſente une diverſité prodigieuſe pour les grandeurs, les couleurs, les formes en général, & la ſtructure de certaines parties propres à chacun des inſectes qui la compoſent.

La collection de ces inſectes forme un tableau de la Nature des plus curieux, des plus frappans & qui arrête les yeux; on la voit dans une des ſalles du Cabinet du Jardin du Roi.

Parmi ces inſectes, le plus grand nombre ne ſont que curieux; mais il y en a auſſi beaucoup qui nous

ſont d'une grande utilité, ſoit dans la Médecine, ſoit dans les Arts.

On comprend communément ſous le nom de Scarabée, tous les inſectes dont les ailes membraneuſes ſont renfermées ſous des étuis écailleux.

Cette claſſe immenſe a été différemment diviſée par les Auteurs. Suivant l'*Hiſt. abrégée des Inſect. des environs de Paris*, le caractere eſſentiel du genre des Scarabées, c'eſt d'avoir les antennes en maſſe, c'eſt-à-dire terminées par un bout plus gros que le reſte de l'antenne. Cette maſſe ou extrêmité, eſt compoſée de pluſieurs lames ou feuillets, que l'inſecte peut reſſerrer ou ouvrir à-peu-près comme les feuillets d'un éventail.

Un autre caractere, eſt d'avoir entre leurs étuis à leur origine, une petite partie triangulaire qu'on peut appeller l'*Ecuſſon*. Dans le même Ouvrage, on diviſe le genre des Scarabées en deux familles, ſuivant le nombre des feuillets qui compoſent la maſſe des antennes. Dans la premiere famille ſont les Scarabées qui ont ſept feuillets aux antennes; cette famille eſt la moins nombreuſe. La ſeconde renferme tous les autres, qui ont ſeulement trois feuillets aux antennes.

Le caractere de la famille des *Eſcarbots*, eſt d'avoir les antennes en maſſe, mais point diviſées en feuillets comme dans les Scarabées, ni perfoliées comme dans les *Dermeſtes*, mais ſolides & compoſées d'une ſeule maſſe. Ces boutons paroiſſent compoſés de pluſieurs anneaux fortement ſerrés les uns contre les autres, & qui qui ont à leur ſurface de petits points liſſes & brillans: de plus, les antennes des Eſcarbots ſont coudées, & forment un angle dans leur milieu. Un autre caractere, mais qui n'eſt qu'acceſſoire, c'eſt la maniere dont ils tiennent ſouvent leur tête renfoncée dans leur corſelet, de façon qu'on les croiroit décapités, & qu'on n'apperçoit tout au plus que leurs mâchoires, qui ſont grandes & ſaillantes: *voyez* ESCARBOT.

Tous les Scarabées viennent originairement de Vers, dont les uns habitent dans les bouzes de Vache & les autres excremens des animaux, les autres dans les eaux claires ou bourbeuſes, d'autres dans les feuilles des arbres. C'eſt dans ces divers endroits que ces Vers croiſ-

Digitized by Google

ſent, ſe nourriſſent, ſubiſſent des métamorphoſes qui leur ſont communes avec pluſieurs inſectes, ſe changent en Nimphe & deviennent enſuite des Scarabées. Comme ces inſectes ont pluſieurs parties ſemblables à celles des autres inſectes, tels que les ſtigmates, les yeux à rezeau, & qu'ils paſſent par l'état de Nymphe, *voyez*, ſur tous ces objets, *le mot* INSECTE.

Une des choſes les plus remarquables dans les Scarabées, c'eſt que leurs os, ou cette ſubſtance analogue à la corne qui leur en tient lieu, ſe trouvent, ainſi que dans les coquillages, au dehors & couvrent leur chair; au lieu que dans les grands animaux qui ont du ſang, les os ſont toujours cachés ſous la chair; mais les muſcles de ces inſectes ont la même ſtructure que celle qu'a découvert Stenon dans les muſcles des animaux qui ont du ſang. Cette ſtructure eſt ſur-tout admirable dans les muſcles des pieds des Sauterelles, dont la force eſt telle, que cet animal peut ſauter en l'air à une hauteur deux cens fois plus grande que celle de ſon corps. *Voyez* SAUTERELLE.

On peut voir l'hiſtoire de diverſes eſpeces de Scarabées, ſous les noms les plus communs, par leſquels les différens genres ſont connus; pluſieurs d'entre eux préſentent des faits fort curieux : *voyez* les mots de *Cerf-volant*, de *Hannéton*, d'*Eſcarbot* (ſous leſquels on voit l'hiſtoire du *Fouille merde*, & de l'*Eſcarbot onctueux* ou *Proſcarabée*) de *Dermeſtes* ou *Scarabées diſſequeurs*, de *Chryſomele*, de *Charenſon*, de *Capricornes*, de *Cicindelles*, de *Courtilliere*, de *Supreſte*, de *Cantharides*, de *Mouche-cornue*, &c.

Il y a des eſpeces de Scarabées qu'on nomme *Scarabées à reſſort*; ces inſectes, ſoit qu'ils ſe trouvent poſés ſur le ventre ou renverſés ſur le dos, ſavent contracter leur tête & leur poitrine, comme par l'action d'un reſſort, les preſſer contre terre, & s'élancer dans l'air avec grande force; c'eſt pourquoi quelques uns les ont nommés *Scarabées Sauterelles*.

Le *Scarabée Pulſateur* fixe ſes pieds de devant ſur du vieux bois, ſur une muraille ou un plancher, & baiſſant enſuite ſa tête entre ſes pattes, il produit une eſpece de battement aſſez ſemblable à celui d'une montre.

Parmi ces Scarabées à reſſort, les uns font du bruit par le frottement de leur tête contre leur poitrine, les autres par celui de leur queue ou de leur ventre contre les fourreaux de leurs ailes.

Il y a un Scarabée remarquable par une ſingularité qui lui eſt particuliere, il a une queue en forme d'aiguillon.

Scarabée Monocéros.

Swammerdam, ce grand Obſervateur, a donné une anatomie exacte des parties de ce Scarabée: il a développé avec tout l'art poſſible, la ſtructure & le mécaniſme de toutes ſes parties, qui, pour la plupart, ſont communes aux autres Scarabées; il a fait une comparaiſon de la ſtructure du Ver, & de celle de l'inſecte dans l'état de Scarabée.

Le Scarabée Monocéros mâle, ſe diſtingue très aiſément de la femelle, même dans l'état de nymphe, par une corne proéminente ſur la tête des mâles, & qui manque aux femelles: d'ailleurs le Scarabée mâle a le corps plus petit que la femelle; il a encore deux antennes plus longues, terminées par un bouton, qui, lorſque l'animal vole, s'épanouit en pluſieurs feuillets. On donne auſſi à cet inſecte, à cauſe de ſa corne, le nom de *Rhinocéros*: quelques Auteurs l'appellent le *Moine*.

D'après l'examen que Swammerdam a fait, avec ſa ſagacité ordinaire, des yeux de ces inſectes comparés à ceux des Abeilles, celles-ci doivent mieux voir de jour que de nuit; au lieu que les Scarabées doivent mieux diſtinguer les objets la nuit que le jour.

La corne du Scarabée Monocéros eſt d'une ſubſtance écailleuſe & ſi forte, qu'on peut s'en ſervir pour percer le bois le plus compacte: elle eſt recourbée en arriere, de ſorte qu'elle regarde le corſelet; ſa ſurface eſt très polie. On obſerve ſur la corne quelques petites cavités. Dans la nymphe cette corne eſt membraneuſe & comme remplie d'une liqueur aqueuſe, mais elle s'affermit. On peut la regarder comme une expanſion du crâne, car elle ſort en effet de cette partie du crâne, ſous laquelle ſe trouve le cerveau: elle eſt creuſe à l'intérieur; ſa cavité ne contient autre choſe que des véſicules pneumati-

Digitized by Google

ques, & des trachées en grand nombre, lesquelles pénetrent même dans la substance dure, ce qui la rend d'autant plus légere & moins incommode à l'animal.

Swammerdam a dévoilé aussi la structure de la verge de cet insecte, de ses testicules, & des vésicules séminales; ainsi que la vulve, la matrice, & l'ovaire de la femelle. Quelle finesse d'Anatomie! quelle merveille dans ces organes!

Scarabées de l'Isle de Cayenne.

Cette Isle fournit plusieurs especes de Scarabées, dont quelques uns sont très beaux. Un des plus remarquables, est celui qu'on nomme le *Rat verd*, & en latin *Scarabæus minor domesticus spadiceus*. Cet insecte a une odeur insupportable: il se glisse entre les bois des armoires où il vole, & y dépose des milliers de petits œufs, comme des grains de moutarde. Ces Scarabées rongent le pain, cherchent le vin dans les verres, se glissent dans les confitures, & les infectent de leur puanteur.

Il y en a une espece que l'on nomme *grosse Mouche luisante*, qui est le *Scarabæus maximus, elegantissimus, splendens*. Les Sauvages de la Guyane se parent ordinairement des ailes de cet insecte, sur-tout les Indiennes, qui en font des pendans d'oreilles qu'elles mettent aux jours de Fêtes.

On y voit aussi une autre espece que l'on nomme *Poyou*, & en françois *Mouche à feu*; ces insectes paroissent la nuit comme des étincelles de feu, ils ne luisent gueres que dans les tems de pluie.

Scarabées-Tortues.

Ce sont de petites especes de Scarabées, que les Naturalistes nomment aussi *Scarabées hémisphériques*, parceque leur corps a la figure d'un segment de Sphere. Ces insectes n'ont gueres plus de diametre qu'une lentille ordinaire: ils sont très jolis, & ressemblent à de très petites Tortues, couvertes d'une écaille qui a l'éclat & le brillant de celle qui a été mise en œuvre. Ces écailles sont les fourreaux des ailes de ces Scarabées: le fond de la

Digitized by Google

couleur des uns eſt brun, celui des autres eſt rouge, & de différens rouges; quelques-uns ſont à fond jaune, ou de couleur de citron; il y en a même à fond violet. Sur ces fonds de différentes couleurs, ſont des taches ordinairement brunes, différemment arrangées, & elles le ſont quelquefois d'une maniere fort agréable. En général, ces Scarabées plaiſent aux enfans; ils les prennent volontiers, & il y a apparence que ce ſont eux qui leur ont donné les différens noms que ces inſectes portent en divers pays: comme ceux, entre autres, de *Vaches à Dieu*, de *Bêtes à Dieu*, de *Chevaux de Dieu*, & de *Bêtes de la Vierge*. Les femelles de ces Scarabées, après s'être accouplées avec les mâles, dépoſent des œufs oblongs; les petits Vers qui ne ſont pas long-tems à éclore, ſont les ennemis des *Pucerons*, & ils vont à leur chaſſe.

Il y a un petit Scarabée, moins rond & plus applati que le précédent, dont le foureau des ailes eſt d'un brun qui tire ſur l'olive, & qui vient d'un Ver ſurnommé, à cauſe de ſa figure, *Hériſſon blanc* ou *Sarbet blanc*: voyez *ce mot*.

Quelques eſpeces de Scarabées viennent de Vers mis au rang des Teignes: *voyez* TEIGNES.

SCARABÉE ONCTUEUX, ou PRO-SCARABÉE: *voyez au mot* ESCARBOT.

SCARABÉE PILULAIRE, nommé auſſi *Fouille-merde*: voyez ESCARBOT.

SCARABÉE DES LYS. Cet inſecte vient d'un Ver qui eſt mis au rang des Teignes: *voyez* TEIGNE DES LYS.

SCARABÉE A TARRIERE; c'eſt un très joli Scarabée, qui ſe trouve ſouvent dans les troncs d'arbres pourris, & ſous les écorces des vieux arbres: il eſt plat, & lorſqu'on le prend, il retire ſes pattes ſous ſon corps, & reſte ſi parfaitement immobile qu'on le croiroit mort. Tout ſon corps eſt d'un fond noir & couvert de petites écailles: les étuis de ſes ailes ſont courts, & ne couvrent gueres plus de la moitié du ventre; la tête de l'animal eſt petite & allongée; ſon corſelet l'eſt auſſi, & ſemble avoir cinq angles. On voit à l'extrêmité du ventre de la femelle, une tarriere longue d'une ligne, & qui lui ſert à loger & dépoſer ſes œufs dans le bois pourri où on les trouve.

Digitized by Google

SCARABÉE AQUATIQUE (grand). C'eſt le plus grand des Scarabées aquatiques, il ſe trouve aſſez fréquemment dans les étangs: il eſt long d'un pouce & demi, de couleur olivâtre foncée: il a trois pattes de chaque côté; les deux dernieres paires ſont garnies de barbes, qui font l'effet des rames, & donnent à l'inſecte une grande facilité à nager. Chacune des pattes eſt garnie de deux éperons: on diſtingue le mâle de la femelle à deux plaques écailleuſes qu'il a aux pattes de devant, & qui manquent à la femelle. Peut-être ces pattes leur ſervent-elles pour mieux tenir leurs femelles dans le tems de l'accouplement. Ces eſpeces de Scarabées ſont ſurtout remarquables par une eſpece d'arrête qui eſt ſous leur corſelet, & qui ſe termine en pointe: leur tête eſt armée de deux dents aiguës.

L'hiſtoire de cet inſecte préſente un phénomene aſſez curieux. La premiere forme de ce Scarabée eſt d'abord celle d'un Ver: on croit qu'il vient du Ver que l'on nomme *Ver aſſaſſin*, ainſi nommé parcequ'il ne ſe nourrit que d'inſectes aquatiques; tels que *Griottes*, *Agrouelles*, *Limas*, &c. Ce Ver, qui a ſix pattes velues, peut avoir deux pouces de longueur; ſa queue eſt hériſſée de poils, qui lui ſervent comme de gouvernail pour diriger ſes mouvemens en nageant. Il reſpire l'air par ſa partie poſtérieure, ainſi que grand nombre d'Inſectes aquatiques.

Ce Ver aſſaſſin eſt armé de deux dents creuſes, & ſi tranſparentes, que l'on voit couler à travers, le ſang du ver qu'il ſuce; & qui, à l'aide de ces tuyaux aſpirans, eſt porté dans la bouche, & delà à l'eſtomac: on voit quelquefois monter avec le ſang, de petites bulles d'air. Ce Ver voit très bien dans l'eau, moyennant douze yeux noirs immobiles, placés ſur ſa tête: dès qu'il apperçoit ſa proie, il nage du côté où elle eſt & s'en ſaiſit. On remarque à ſa tête ſix ſoies ou barbes articulées, dont quatre ſont placées entre les dents en deſſous; les autres, qu'on peut regarder comme des antennes, ſont des deux côtés de la partie ſupérieure de la tête. Cet inſecte aquatique eſt cruſtacée, & reſſemble fort aux *Squilles*: il a de chaque côté du corps ſix ſtigmates. Parvenu à ſon dernier période d'accroiſſement, il ſort de l'eau & ſe fait ſous

terre une loge ſphérique, où il ſe change en Nymphe; de l'état de Nymphe il paſſe à l'état de Scarabée, & paroît tel que nous l'avons décrit : il retourne dans les eaux, ſon premier élement, & travaille à ſe reproduire. Il file alors ſur les eaux, une coque de ſoie, dont la forme approche de celle d'un ſphéroïde applati, dont on auroit emporté un ſegment. De l'extrêmité ſupérieure de l'endroit où le ſegment paroît emporté, s'éleve une eſpece de corne ſolide, compoſée, de même que la face applatie de la coque, d'une ſoie brune, enſorte que cette coque a l'air d'un bonnet de Huſſard; c'eſt là le berceau flottant qui porte la nouvelle famille : auſſi tôt que les petits ſont éclos, ils y font une ouverture & ſe jettent à l'eau. On peut voir la figure de ces diverſes métamorphoſes dans la planche du premier Volume de *la Théologie des Inſectes*, qui nous a fourni une partie de cette hiſtoire.

SCARABÉE AQUATIQUE (petit). Ce très petit Scarabée aquatique eſt d'un beau noir : on le nomme vulgairement *Puce d'eau* : lorſqu'elle ſe plonge dans l'eau, elle ſait introduire & renfermer adroitement dans ſa queue, une petite bulle d'air, qui ſert à l'inſecte pour le rendre plus leger, lui donner la facilité de nager dans l'eau à diverſes hauteurs, & s'élever du fond à la ſuperficie.

SCARE, *Scarus*, eſt un poiſſon ſaxatile, à nageoires épineuſes, dont il y a deux eſpeces : la premiere a été fort en uſage chez les Anciens. C'eſt un poiſſon ſemblable au *Sargo* par la figure du corps, par ſes aiguillons & par ſes nageoires; mais il en differe en ce qu'il n'a point de taches noires à la queue, ni de traits noirs du dos au ventre : ſa couleur eſt entre le bleu & le noir, il a le ventre blanc : ſes écailles ſont grandes & minces : ſa queue eſt très fourchue, ſes yeux ſont noirs & ſes ſourcils bleus : il a deux ouies de chaque côté, une ſimple & une double; les dents larges & plates. Il ſe nourrit d'algue & d'herbes maritimes : ſa chair eſt bonne, légere, & de facile digeſtion : ſes boyaux ſentent la violette, & on ne les jette pas. On le mange bouilli, frit ou grillé. On en prend à Marſeille, & il eſt commun dans l'Iſle de Rhodes.

Digitized by Google

On prétend que le Scare eſt le ſeul des poiſſons qui dorme la nuit dans les rochers, ce qui fait qu'il n'eſt jamais pris la nuit. Ovide & Pline écrivent que les Scares s'aiment les uns & les autres, ſe ſecourent, & qu'ils ſe défendent. Elien dit qu'un Scare, pris dans une naſſe, ne cherche pas à en ſortir par la tête, mais par la queue, avec laquelle il élargit le trou, pour en ſortir à reculons: en faiſant ſes efforts, il eſt ſecouru par un autre Scare qui, pour le faire échapper, le tire par la queue, & lui aide à ſortir de la naſſe. Ce poiſſon eſt ſi amoureux, que les Pêcheurs, avec une femelle vivante, peuvent prendre un grand nombre de mâles.

La ſeconde eſpece eſt le *Scarus varius*: il a les yeux & le bas du ventre de couleur de pourpre; le reſte du corps, en partie noir, en partie bleu, & les écailles couvertes de taches obſcures: il a la bouche petite, les dents larges à la mâchoire ſupérieure; elles ſont clair-ſemées & aiguës à l'inférieure. Sur le dos & preſque juſques à la queue, il a des aiguillons qui ſe tiennent par une petite membrane: les ailerons proche des ouies ſont larges, & preſque de figure ovale; il a au milieu du ventre deux taches rouges. C'eſt un fort beau poiſſon ſaxatile, ſa chair eſt tendre & delicate; tous les anciens Médecins en ont fait grand cas. On en pêche dans la Méditerranée, proche d'Antibes & de Marſeille.

SCARIOLE ou ESCAROLE: *voyez* ENDIVE.

SCARKER, poiſſon qui ſe pêche à Sierra-Leona en Afrique: l'on ſoupçonne que c'eſt le *Marteau* ou le *Pantouflier*: voyez *ces mots*.

SCAVISSON ou ESCAVISSON, écorce d'un jaune rouſsâtre, que l'on nous envoie dans le commerce de la Droguerie orientale, comme une eſpece de Canelle matte. Celle que j'ai vue, ſous le nom d'*Eſcaviſſon*, étoit du *Caſſia lignea*.

SCEAU DE NOTRE-DAME: *voy.* RACINE VIERGE.

SCEAU DE SALOMON, *Polygonatum*. Cette plante, que quelques-uns appellent auſſi *Signet* & *Genouillet*, croît preſque par-tout aux environs de Paris, & dans toutes les Provinces, aux lieux ombrageux, le long des haies, dans les bois & les forêts, où elle ſe multiplie par ſes racines longues qui tracent, & dont les nœuds ont

Digitized by Google

une figure approchante de celle d'un ſceau ou cachet qu'on y auroit imprimé.

Cette racine eſt ſituée tranſverſalement à fleur de terre, articulée d'eſpace en eſpace par de gros tubercules blancs, garnis de beaucoup de fibres d'un goût douceâtre : elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, liſſes, non rameuſes, un peu courbées en leur extrêmité, revetues de pluſieurs feuilles diſpoſées alternativement, oblongues, larges, aſſez ſemblables à celles du Muguet, nerveuſes, de couleur verte brune, luiſantes en deſſus & d'un verd de mer en deſſous, d'un goût fade & d'une odeur déſagréable, ſi on les froiſſe ou qu'on les coupe par morceaux.

Les fleurs, qui naiſſent des aiſſelles des feuilles une à une ou davantage, forment une cloche allongée en tuyau, & découpée en ſix crenelures, ſans calice & de couleur blanche : à la fleur ſuccede une baie arrondie, molle, verte ou noirâtre, laquelle contient ordinairement trois ſemences, groſſes comme celles de la veſce, ovales, dures & blanches. Cette plante fleurit en Mai & en Juin, & ſon fruit mûrit en Août : ſa racine, qui eſt la partie la plus uſitée en Médecine, eſt douceâtre & un peu gluante ; elle eſt eſtimée vulnéraire, aſtringente ; on s'en ſert ſouvent pour les deſcentes, après l'avoir fait infuſer dans du vin blanc. Son eau diſtillée eſt coſmétique, c'eſt-à-dire qu'elle décraſſe le viſage & embellit le teint. On attribue à ſes baies, la vertu de purger par haut & par bas.

SCECACHUL, plante de l'Arabie & de la Tartarie orientale, dont les fleurs, qui reſſemblent à celles de la grande Violette, ſont les unes mâles & les autres femelles : il leur ſuccede des grains noirs, qui, au jugement des Habitans, ſont, ainſi que ſa racine, très prolifiques. Ils nomment la graine de cette plante *Culcul* ou *Kilkil*, elle eſt d'une ſaveur douce. Cette plante, qui croît aux lieux ombrageux, eſt très rare ; ſa tige eſt baſſe & noueuſe.

SCÉLERI : *voyez au mot* CÉLERI.

SCHEL-FISCH : *voyez au mot* MORUE.

SCHÉNANTE ou JONC ODORANT, *Schœnanthus*, eſpece de Gramen qu'on nous apporte d'Arabie,

Digitized by Google

garni de feuilles & quelquefois de fleurs. Il eſt ſec, roide : ſa tige eſt arrondie, luiſante, genouillée, de la longueur d'un pied, remplie d'une moëlle fongueuſe, d'un jaune pâle vers ſa racine, & d'un verd pourpre vers ſon ſommet, quand il eſt récent ; d'un goût âcre, amer & aromatique ; ſon odeur tient le milieu entre celle des roſes & celle du pouliot, elle eſt très pénétrante : il s'éleve pluſieurs tiges d'une même racine. On appelle le Schénante, *jonc rond*, pour le diſtinguer du *jonc quarré*, que les Grecs ont appellé *Cyperus*.

La plante d'où le Schénante eſt tiré, s'appelle *juncus rotundus aromaticus*. Ses racines ſont blanchâtres, petites, flexibles, ligneuſes, & fibreuſes ; ſes feuilles ſont longues de quatre doigts, & reſſemblantes à celles du blé, épaiſſes, roulées les unes ſur les autres en maniere d'écailles : elles ſont terminées en pointe dure, menue & arrondie ; elles embraſſent étroitement les tuyaux par leurs gaînes, comme dans le roſeau. Les tiges partent du ſommet de la racine : elles ſont grêles vers leurs ſommets, & portent des épis de fleurs diſpoſées deux à deux, comme dans l'ivraie ; les fleurs ſont très petites, compoſées d'étamines, & d'un piſtile à aigrette, contenues dans de petits calices rougeâtres en dehors : à ces fleurs ſuccedent des graines d'une ſaveur âcre.

Toute la plante répand une odeur douce & aromatique ; il en naît une ſi grande quantité dans quelques Provinces d'Arabie, ſur-tout en Nabathée & au pied du Mont-Liban, qu'elle ſert de nourriture commune aux Chameaux. Quelques-uns l'appellent Paille de la Mecque, *Palea de Mecha*, Fourage & litiere des Chameaux, *Fœnum aut ſtramen Camælorum*. Autrefois on recherchoit toutes les parties de ce jonc pour l'uſage de la Médecine : elles ſont toutes efficaces ; cependant aujourd'hui on préfere les ſeules fleurs pour l'uſage de la Thériaque, encore faut-il qu'elles ſoient nouvelles, autrement elles n'ont plus d'odeur ni de ſaveur.

Le Schénante eſt alexipharmaque, provoque les menſtrues, l'urine, arrête le hoquet & le vomiſſement : on le prend en ſubſtance ou en décoction pour fortifier la tête & l'eſtomac. On apporte depuis quelques années de l'Iſle de Bourbon & de Madagaſcar, un autre Gramen

Digitized by Google

ou Schénante, qui a l'odeur & le goût plus forts que le Schénante d'Arabie, il eſt auſſi plus verdâtre, & ſes panicules plus petites & moins chargées de fleurs : on s'en ſert, dit Lemery, en infuſion en maniere de thé pour les rhumes opiniâtres.

SCHINDEL, *Schilus*, eſpece de Perche du Danube, connue des Allemands ſous le nom de *Nagmaul* : on la pêche auſſi dans le lac Ammerſée en Baviere. Rarement ce poiſſon peſe plus de dix livres : ſa figure eſt plus longue que celle de la Perche ; il va en diminuant juſqu'à la queue. Son muſeau eſt plus long & plus pointu : il a le dos élevé, le ventre large & plat, les écailles bordées de filets épais & durs, le dos & les côtés d'un jaune ſale, tirant ſur le brun, avec des taches obſcures, placées ſans ordre, le bas du ventre & les nageoires du ventre un peu moins rouges que dans la Perche : la machoire ſupérieure un peu élevée au deſſus de l'inférieure, & toutes les deux garnies de petites dents.

SCHIRL : d'habiles Mineurs donnent ce nom à une eſpece de mine légere d'étain chargée de fer & d'arſenic. Cette mine eſt en petits criſtaux priſmatiques & allongés, d'un noir luiſant, tirant ſur le bleu : elle eſt réfractaire, & ſe trouve dans certains filons de mine de plomb : elle differe du *Wolfram*. Voyez *ce mot*.

SCHISTE, *Schiſtus*, eſt une pierre argilleuſe, peu peſante, plus ou moins dure, d'une couleur griſâtre ou bleuâtre, qui ſe caſſe en morceaux irréguliers. En général le *Schiſte* ou *Schiſt*, eſt une eſpece d'ardoiſe, & on lui donne ce nom quand elle eſt fiſſile, c'eſt-à-dire, qu'elle peut ſe fendre en lames minces : au contraire elle porte le nom de *Schiſt*, quoiqu'ayant d'ailleurs les mêmes propriétés chymiques, lorſqu'elle eſt ou graveleuſe ou compacte, informe, en rognons, ou traverſée de veines quartzeuſes, &c.

Les pierres ſchiſteuſes ſont communément remplies d'empreintes végétales & animales : nous les regarderions volontiers comme le réſultat des matieres limoneuſes ou vaſeuſes, produites par la décompoſition des corps ſemblables à ceux dont elles portent l'image. Les Schiſtes forment les Salbandes de la bonne ardoiſe, & ſouvent du charbon même. A prendre les choſes dans

Digitized by Google

leur principe le Schiſte ne differe de la terre argilleuſe que par l'arrangement de ſes parties & le mêlange des différentes ſubſtances métalliques qui s'y trouvent. Nous en avons trouvé à Caop en Allemagne, aux portes d'Angers & de Séez en Normandie, de gris, de rouge, de brun & de noir, qui avoient différentes conſiſtances, diverſes peſanteurs, mais qui n'étoient que peu ou point feuilletés.

Il n'eſt pas rare de trouver dans les blocs de groſſe ardoiſe ou Schiſte, des criſtaux de ſelénite & des arboriſations formées par la déliqueſcence des pyrites qui s'y trouvent toujours, & qui ſont peut-être la baſe colorante des pierres ſchiſteuſes. C'eſt donc la variété de ces ſubſtances qui ſe trouvent dans les Schiſtes qui fait que ces pierres ont des caracteres peu conſtans, tant pour le coup d'œil, que pour les propriétés chymiques : c'eſt auſſi à l'union & à l'arrangement de ces différens corps que les Schiſtes doivent leur dureté, qui les rend propres à bâtir ; c'eſt par la même raiſon qu'ils ſont feuilletés, & ſe diviſent en tables, plus ou moins épaiſſes, & qu'ils donnent des lames d'ardoiſes, les unes propres à couvrir les toits, d'autres à faire des tables ſuſceptibles du poli, ou qui ont de la ſaveur, & ſe décompoſent facilement à l'humidité, comme la *Pierre noire à crayon*. Voyez *ce mot* & celui d'ARDOISE.

SCHRAITSER, eſpece de Perche qu'on pêche à Ratisbonne. Ce poiſſon, dit Rai, eſt très commun dans le Danube ; il a ſix pieds & demi de long, du moins tel étoit celui ſur lequel il a fait ſa deſcription ; il reſſemble à la Perche de la petite eſpece, par l'unique nageoire qu'il a ſur le dos, dont une partie des rayons eſt épineuſe, & l'autre molle ; ces rayons ſe tiennent par une membrane tachetée ; mais le Schraitſer differe de la Perche par la figure de ſon corps, qui eſt plus longue & plus menue, par ſon dos qui n'eſt pas ſi élevé, par ſon muſeau qui eſt plus allongé, par dix-huit marques qu'il a à la nageoire du dos, par deux lignes latérales qui ſont blanches, par la couleur entre les lignes qui eſt blanche, & par ſa queue qui eſt plus fourchue.

SCIE DE MER, poiſſon teſtacée & à nageoires car-

Digitized by Google

filagineuſes : *voyez* au mot BALEINE, l'article ESPADON.

SCIE MOUCHE ou MOUCHE A TARRIERE, inſecte ailé, dont M. Linnæus fait vingt-huit eſpeces ſous le nom générique *Tenthredo* : *voyez* l'article MOUCHE A SCIE, à la ſuite du mot MOUCHES.

SCILLE ou SQUILLE, *Scilla* : on diſtingue trois ſortes de Scilles dans les boutiques : ſavoir, deux grandes qui ſont la rouge & la blanche, rangées par M. de Tournefort dans le genre de l'*Ornithogalum*, & une petite miſe par le même Botaniſte au nombre des *Narciſſes*.

1°. La GRANDE SCILLE ROUGE, ou CHARPENTAIRE, ou SCIPOULE, ou OIGNON MARIN, *Scilla vulgaris radice rubrâ*. Sa racine eſt un oignon ou une bulbe groſſe comme la tête d'un enfant, compoſée de tuniques épaiſſes, rougeâtres, ſucculentes, viſqueuſes, rangées les unes ſur les autres, comme celle de l'oignon vulgaire, ayant en deſſous pluſieurs groſſes fibres; elle pouſſe des feuilles longues d'un pied, larges, charnues, verdâtres, également empreintes d'un ſuc viſqueux & amer; du milieu de ces feuilles s'éleve une tige quelquefois haute de deux pieds, droite, portant en ſa ſommité des fleurs à ſix feuilles blanches, auxquelles ſuccedent des fruits arrondis, relevés de trois coins, & renfermant dans trois loges pluſieurs ſemences ſphériques & noirâtres : cette plante eſt la Scille femelle.

2°. La GRANDE SCILLE BLANCHE OU MALE, *Scilla radice albâ*. Elle ne differe de la précédente qu'en ce que ſes feuilles ſont moins grandes, ſa racine moins groſſe & de couleur blanche; l'une & l'autre croiſſent aux lieux ſablonneux proche de la mer, en Eſpagne, en Portugal, & en Sicile, même en Normandie près de Quillebœuf; elles fleuriſſent en Août & Septembre, & les graines mûriſſent en Octobre & Novembre. Quand les graines ſont mûres & la tige ſéchée, les feuilles ſe montrent en Novembre & Décembre : on fait la récolte de leurs racines vers le mois de Juin. Ces deux ſortes de Scilles ſont également inciſives & apéritives, elles réſiſtent à la pourriture & provoquent les regles des femmes : on tient dans les boutiques des Apothicaires pluſieurs préparations de Scille qui conviennent dans les hydropiſies;

Digitized by Google

on prétend que si on coupe les tuniques de cet oignon avec un couteau de fer ordinaire, ce couteau en sera empoisonné : c'est pourquoi les Auteurs demandent qu'on sépare leurs lamines avec un couteau d'ivoire ou de bois. Ce fait nous paroît être au nombre de ceux qu'on peut révoquer en doute ; cependant on lit dans les *Ephémérides d'Allemagne Decur.* 2, *ann.* 8, *pag.* 298. *observ.* 138. qu'une Poule d'Inde ayant mangé de la pâte qui avoit enveloppé les oignons de Scille qu'on avoit fait cuire au four, se trouva saisie au bout d'une heure de vertiges & de convulsions, ne pouvant se soutenir & paroissant aveugle, ce qui se termina par des pustules dures qui s'éleverent sur les pieds, & qui parurent servir de crise à cet accident. Quelque soit l'authenticité de ces faits, j'ose dire ici avoir coupé plus d'une fois des feuilles de Scille avec un couteau de fer, en avoir mâché les feuilles récentes de la racine, & m'être servi depuis à table de ce même couteau, sans qu'il m'en soit arrivé aucun inconvénient.

3°. La PETITE SCILLE BLANCHE, *Narcissus maritimus* : est une espece de Narcisse qui croît fréquemment sur les bords de la mer entre Cette & Peccais. Cette petite Scille ne differe de la précédente que par sa racine, qui est noirâtre en dehors, & ses tuniques une peu cannelées. Ses fleurs ont une odeur douce : si on change cette plante de terroir, elle ne fleurit que très rarement.

SCINC ou SCINQUE ou STINC MARIN, *Scincus*, espece de petit lézard de l'Egypte & de l'Arabie, long de neuf pouces ou environ. Sa tête, dit M. Hasselquist, est avancée, contiguë au corps, un peu courte, allant en diminuant jusqu'au bout, un peu convexe au sommet, & un peu applatie par les côtés. La mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure ; celle-ci est triangulaire & obtuse au bout. Les narines, qui sont placées au bout de la mâchoire supérieure, sont rondes & amples. La langue est pointue, en forme de cœur, échancrée à sa base, d'une substance un peu épaisse & charnue ; l'ouverture de la gueule médiocre. Il a les dents courtes, égales, obtuses par le bout, & étroites par les côtés ; les yeux à la base de la tête, proche le bord du sommet ; l'orbite en forme de lance oblongue ; l'iris

Digitized by Google

brune, & les paupieres noirés; le col de la groſſeur & de la figure du corps. Le corps eſt d'un ovale oblong, angulaire par le dos. La queue, qui eſt continue avec le corps, depuis les pieds de derriere, va toujours en rétreciſſant juſqu'au bout, où elle eſt effilée, & un peu applatie. Ses quatre pieds ſont égaux; les premiers ſont éloignés de la baſe de la tête d'un pouce; ceux de derriere ſont éloignés de deux pouces & demi des premiers, & d'autant de l'extrémité de la queue: ils ſont placés aux deux côtés de l'abdomen.

Ce lézard a les cuiſſes applaties & égales; les genoux ſont placés au milieu, convexes en dehors, & en dedans courbés en arc: il a cinq doigts fendus à chaque pied, fins, convexes par deſſus, plats par deſſous, articulés & couverts d'écailles. Ceux de derriere ſont un peu plus longs que les antérieurs, & ſans ongles.

Cet animal a la tête, le corps & les pieds couverts d'écailles; celles du ſommet de la tête ſont grandes, irrégulieres, & en petit nombre. Le bord de la mâchoire ſupérieure eſt couvert de cinq écailles perpendiculaires, un peu larges, creuſes & crenelées à leurs bords: celles du corps ſont creuſes en deſſous, rhomboïdes & tuilées, plus larges aux côtés oppoſés. Toutes ces écailles ſont liſſes & luiſantes. Le ſommet de la tête eſt d'un verd de mer, tirant ſur le jaune. Toute la longueur du dos eſt jaunâtre, & traverſée de douze bandes d'un brun noirâtre. Les côtés, le bas du goſier & les pieds ſont blanchâtres.

La tête a à-peu-près un demi-pouce de long; les pieds plus d'un pouce. Sa groſſeur, autour de la tête, eſt d'un pouce; au milieu de l'abdomen, de deux pouces; proche de la baſe de la queue, d'un pouce & demi.

Ce lézard ſe trouve dans les lieux montueux entre l'Egypte & l'Arabie, même dans l'Egypte & dans l'Arabie Pétrée: il ſe nourrit d'herbes aromatiques. Les Arabes ſe ſervent aſſez ſouvent du Scinc pour s'exciter à l'amour: c'eſt un ſecret que les Egyptiens ne négligent pas, mais que les Européens mépriſent. On fait un électuaire avec la poudre de cet animal deſſéché, & les Arabes, quand il vient d'être tué, en tirent une eſpece de jus ou de bouillon, dont ils font uſage. Voilà apparemment leur aphrodiſiaque

Digitized by Google

diſiaque ou ſecret dont ſe ſervent, pour s'exciter à l'acte Vénérien, les vieillards ou les gens froids.

Les payſans d'Egypte portent au Caire des Scinques ; d'où, par Alexandrie, on les tranſporte à Veniſe & à Marſeille, pour l'uſage des Pharmacies de l'Europe : ils ſont éventrés, ſalés & enveloppés d'abſinthe ; en cet état, ils ont une couleur jaune, argentée & luiſante.

Quelques Naturaliſtes diſent que ce Scinc ſe trouve, non-ſeulement en Egypte & en Arabie, mais encore dans les Indes & vers la Mer rouge : on dit qu'il y en a de très grands dans la Lybie. Il s'en trouve dans la terre de Vizenà, proche de Veniſe, dont les Apothicaires ſe ſervent au défaut de ceux qu'on apporte d'Egypte & d'Arabie, mais ils n'ont pas la même vertu ; & ſi l'on en croit Mathiole, il y a du danger à s'en ſervir. Cette eſpece de Scinque d'Italie a le corps comme un grand lézard ; le ventre gros, marqué de quantité de taches de différentes couleurs ; la tête un peu ronde & noire, ainſi que la queue. Les Italiens font beaucoup plus de cas du vrai Scinc, à cauſe de ſa qualité prolifique.

Seba parle de deux Scinques marins de l'Amérique ; l'un eſt à longue queue, & vit d'araignées & de petits crabes ; l'autre, qui eſt plus petit, vit de vermiſſeaux & d'araignées.

C'eſt une mépriſe de quelques Auteurs, d'avoir pris le Scinc marin pour un poiſſon. Pomet rapporte qu'on en trouve dans le Nil en Egypte. Le P. du Tertre dit que le Maboya des Iſles de l'Amérique eſt le même animal que le Scinc. *Voyez* MABOYA. Leur chair eſt bonne, dit-il, contre les venins & les bleſſures des flêches empoiſonnées, pourvu que l'on en uſe modérément.

SCIPOULE : *voyez au mot* SCILLE.

SCLARÉE ou TOUTE-BONNE : *voyez* ORVALE.

SCOLOPACE. Nom donné aux oiſeaux à bec long & effilé. L'on a nommé *Imantopedes* ceux qui ont de longues jambes & les cuiſſes à moitié dégarnies de plumes, pour pouvoir marcher ſur les bords des rivages & même dans l'eau.

SCOLOPAX eſt un magnifique ſerpent d'Arabie. Le mâle préſente une tête admirable par le ſuperbe appareil de ſes grandes écailles jaunes, accompagnées d'autres

petites écailles blanches & rouges. Son col eſt orné d'un collier jaune ; le reſte du corps eſt marqueté d'un mélange de taches ſingulieres, de différentes grandeurs, à pluſieurs angles inégaux, & qui ſemblent former comme des eſpeces de caracteres. Il a, ſous ces taches, des écailles argentines, brillantes, chevauchées çà & là par d'autres écailles rembrunies de figures irrégulieres, qui ſe perdent, pour ainſi dire, dans les premieres. La femelle, quoique d'une couleur ſemblable à ſon mâle, eſt inférieure pour la variété & la beauté de ſa parure. Seba, *Theſ. II, Tom. XXXIX, n. 1 & 2.*

SCOLOPENDRE MARINE : *voyez* VER LUISANT.

SCOLOPENDRE DE MER : *voyez ſon article à la fin du mot* CORALLINE.

SCOLOPENDRE DE-MER ou MARINE, c'eſt un animal dont Rondelet & Geſner diſtinguent deux eſpeces. Ces Naturaliſtes nomment la premiere *Scolopendre cétacée* : elle a beaucoup de pieds, comme la Scolopendre terreſtre ; & ſes pieds lui ſervent à nager, comme autant de rames. Rondelet dit en avoir vu la figure telle qu'Elien l'a décrite : c'eſt un grand poiſſon cétacée des Indes, que l'on ne ſauroit regarder étendu mort ſur le rivage, ſans quelque frayeur. Les Mariniers diſent que ce poiſſon s'éleve quelquefois ſur la mer, & qu'on lui voit les poils des narines qui ſont fort grands. Il a la queue faite comme la Langouſte. Rondelet compare ſon corps à une galere à trois rangs de rames, parceque ſes pieds ſont diſpoſés çà & là, comme des rames rangées le long d'une galere. Ce poiſſon paroît différer de la Scolopendre de mer de Swammerdam, qui s'enfle quand on la manie : ſi on la jette dans la mer, elle nage comme une veſſie pleine d'air : elle eſt venimeuſe ; on la nomme auſſi le *Phyſalus de la Mer rouge*. On ne lui reconnoît ni bouche ni ouies : elle eſt ſans yeux & ſans tête apparentes : elle eſt large par le milieu, menue & courbée par les deux bouts, ridée deſſus le corps, & fendue comme la partie naturelle de la femme ; enfin elle a ſur le dos des eſpeces de verrues, où il y a du poil : on appelle ce poiſſon, en Normandie, *Taupe de mer*.

L'autre eſpece de Scolopendre de Rondelet, eſt un inſecte aquatique, ſemblable à la Scolopendre terreſtre,

Digitized by Google

mais un peu plus petit. Rondelet donne la figure de deux de ces Scolopendres ; la premiere eſt toute rouge, longue de douze doigts ; de la tête à la queue elle eſt çà & là fournie de pluſieurs pieds : elle ſe courbe en pluſieurs replis. La ſeconde eſt beaucoup plus longue : elle croît juſqu'à une coudée de long ; elle eſt menue, d'une couleur qui tire ſur le blanc. Comme la premiere, elle a beaucoup de pieds.

M. Linnæus, qui nomme cette eſpece de Scolopendre de mer, *Scolopendra marina*, dit qu'il y en a beaucoup dans la Mer Boréale, proche de la Laponie. Ces Scolopendres marines viennent dans les lieux pierreux, & ſont plus rouges que celles de terre. Le nombre de leurs pieds eſt auſſi plus grand, mais ils ſont plus minces. Elles ne ſe tiennent pas dans les lieux profonds, non plus que les ſerpens d'eau. Pour compléter l'hiſtoire des Scolopendres de mer, *voyez ce qui eſt dit à l'article* VERS RONGEURS DE DIGUES.

SCOLOPENDRE TERRESTRE eſt un inſecte qui mord, qui a pluſieurs pieds, longs de trois à quatre doigts, qui naît & vit dans les pieux fichés en terre, ou dans des troncs d'arbres. M. Linnæus, d'après les autres Naturaliſtes, en cite cinq eſpeces.

La premiere, quoique petite, a cent pieds de chaque côté. Son corps eſt de figure cylindrique, marqué tout le long du dos, de deux lignes de couleur de fer, ſur une peau noire. Ses antennes ſont compoſées de cinq articles, dont le dernier eſt globuleux.

La ſeconde eſt rouge, menue comme un fil, tortueuſe comme un Serpent : elle a quelquefois cinquante-quatre pieds de chaque côté ; d'autres fois ſoixante-dix ; elle ſe trouve en terre comme la précédente.

La troiſieme, qui habite ſous les pierres dans la grande Iſle de Carlſoea, a la figure de la précédente : elle eſt de la longueur d'un travers de doigt, de la groſſeur d'une plume de pigeon. Sa peau eſt unie & cendrée : elle a tout le long du dos deux lignes de couleur de fer pâle. Chaque article du corps, par les côtés, eſt ſtrié en long ; la couleur en eſt plus pâle ; ſon corps a environ ſoixante anneaux ; ſes antennes ſont compoſées de cinq articles. Pour peu qu'on la touche, en lieu uni, elle ſe ra-

Digitized by Google

masse, les pieds tournés contre terre. Ces pieds sont blancs : elle en a cent vingt de chaque côté.

La quatrieme, est munie en tout de trente pieds. Sa couleur est rouge, & à peine a-t-elle un travers de doigt de longueur. Les pieds de devant sont gros & forts : les derniers sont très longs. Sa queue est comme fourchue. Les articles, d'un côté du corps, sont plus longs de moitié que les autres : c'est le *Twaestiert des Suédois*.

La cinquieme a douze pieds de chaque côté. Sa queue est blanche : on la trouve à Upsal, &c. dans les racines des arbres, parmi la mousse, & il y en a beaucoup au printems : elle est de la grandeur d'un pouce.

Seba donne la description de plusieurs especes de Scolopendres, auxquelles il donne le nom de *Chenilles corallines*.

M. Géer dit qu'on avoit cru jusqu'ici, que les Scolopendres ou Millepieds ne subissoient aucune métamorphose ; mais j'ai été convaincu du contraire, dit-il, en examinant quelques-uns de ces insectes au sortir de l'œuf : ils n'avoient alors que six jambes ; ce qui est bien éloigné de deux cents, que cette espece doit avoir au bout de quatre jours. Par un second changement, il en parut huit autres, &c.

SCOLOPENDRE VULGAIRE : *voyez* LANGUE DE CERF.

SCOPS. Plusieurs Naturalistes donnent ce nom à un oiseau de rapine, qui est le plus petit des oiseaux nocturnes : *voyez au mot* OISEAU.

SCORDIUM, nom donné vulgairement à la *Germandrée*. Voyez *ce mot*.

SCORPENO ou SCORPION DE MER ou RASCASSE, *Scorpæna*, est un poisson à nageoires épineuses, qui vit sur les rivages & dans la fange : il a la tête grosse, le corps garni d'aiguillons dangereux, une bouche grande, des dents petites & épaisses. Ce poisson a la mâchoire basse, faite en triangle bien formé. Au lieu de sourcils, on lui voit deux excroissances molles & cartilagineuses. Les ailerons sont larges & forts ; ceux près des ouies tiennent presque la moitié du corps ; ceux de dessous sont un peu plus petits ; celui qui est proche de l'anus est grand & large, soutenu d'aiguillons fort pi-

Digitized by Google

quans ; les nageoires du dos en ont neuf bien forts. Sa queue eſt unie. Les écailles de ce poiſſon reſſemblent à celles des ſerpens. Il a quatre ouies de chaque côté : il eſt de couleur rouſſâtre. Sa chair eſt dure, mais étant gardée quelque tems, elle devient tendre. Rondelet dit qu'on la mange bouillie avec le vinaigre ; lorſqu'elle eſt rôtie, elle n'eſt pas ſi bonne.

L'eau, dans laquelle la chair de ce poiſſon eſt cuite, lâche le ventre : il eſt tellement garni d'aiguillons, qu'on ne le peut prendre que par la queue ; ſes piquûres cauſent de l'inflammation & de grandes douleurs. Rondelet dit avoir ſouvent guéri ces piquûres, en mettant ſur la plaie un Surmulet fendu en deux, & le foie du Scorpeno même.

Il y a un autre poiſſon de ce genre, nommé *Scorpion de mer* ou *Scorpæna* à Marſeille, & *Scrofano* à Rome. Selon Ray, il eſt trois ou quatre fois plus grand que le précédent : il eſt rouge, ſafrané par tout le corps, tiqueté de noir : il a pluſieurs filets, ſur-tout autour de la mâchoire inférieure, & quelques uns à la mâchoire ſupérieure, ce que n'a pas l'autre Scorpion de mer. Les angles de la couverture de ſes ouies ſont garnis d'aiguillons. On pêche, de l'une & de l'autre eſpece de ces poiſſons, dans la Méditerranée, où il y en a en abondance.

L'on trouve encore une autre eſpece de Scorpion marin dans la Mer d'Occident : c'eſt le *Poſtheſt* des Hollandois, le *Father-Laſcher* des Anglois, & l'*Ulka* des Suédois. Ray dit que ce poiſſon de mer cartilagineux eſt long d'un demi-pied : il a la figure du Goujon de mer ; la tête groſſe & garnie d'aiguillons ; le corps menu ; le ventre large & plat : il a des lignes latérales, marquées de trois ou quatre taches noires, larges, & qui traverſent. L'ouverture des ouies eſt petite ; elle eſt couverte d'une membrane, qui, quand le poiſſon eſt hors de l'eau, devient enflée comme une veſſie. Ce poiſſon a deux nageoires au dos ; celle de devant eſt garnie de huit ou neuf aiguillons, qui, dans les poiſſons adultes, ſont un peu durs & pointus. La circonférence de ſa queue eſt ronde.

SCORPION. Les Conchyliologiſtes donnent ce nom à un coquillage univalve, de la famille des Murex. Sa robe eſt de couleur jaunâtre : il eſt tout ridé, & chargé

de tubercules. Il sort de sa levre cinq grosses pattes, & deux autres plus recourbées, dont l'une sort de sa tête ou de son sommet, & l'autre de sa queue. Rien n'est plus beau que ses levres rayées de blanc & de violet. (M. d'Argenville.)

SCORPION AQUATIQUE est un insecte ailé, mis, par M. Linnæus, dans l'ordre des *Hémipteres*: il y en a de deux especes; il nomme la premiere *Nepa abdominis margine integro*: c'est le Scorpion de marais de Mouffet, de Petivert, de Ray & de Swammerdam; ou l'Araignée aquatique de Bauhin & d'Hoffnagel; ou le Scorpion d'eau de Jonston & de Bradeley. Cette espece se trouve dans les fleuves, dans les étangs, dans les marais & dans les lieux bourbeux, sur-tout, dit le Naturaliste Suédois, dans une riviere du côté d'Upsal, nommée *Sahla*. La seconde espece de Scorpion aquatique est *Margine serrato*.

Il y a de ces insectes aquatiques à Surinam, qui, selon Mademoiselle Merian, se transforment en un insecte volant. Les Voyageurs disent que dans l'Isle de Madagascar, les marais & les eaux croupies, sont infestés d'une espece de Scorpions, que les bestiaux avalent quelquefois en buvant, & qui leur causent quelquefois la mort.

Swammerdam dit que le Scorpion aquatique a un aiguillon dans la bouche; que la grande espece a été décrite par Aldrovande, sous le nom de *Tipule aquatique*; & la plus petite par Mouffet, qui lui a conservé le nom de *Scorpion aquatique*. Cet insecte, dit Swammerdam, est divisé en trois parties, qui sont la tête, le corselet & l'abdomen. Sur la tête, on voit des yeux, & au dessous une bouche qui est comme un bec recourbé; la tête est fort dure, & d'un noir rougeâtre; l'aiguillon, qui est renfermé dans ce bec recourbé, est creux & brunâtre. Sur le corselet se trouvent quatre ailes, & sous le même corselet sont quatre pieds; les deux bras sont situés plus en avant, près de la tête: les ailes supérieures sont plus dures & servent d'étui aux inférieures; de sorte que celles-ci, qui sont d'un tissu membraneux, ne sont jamais mouillées, tant elles sont couvertes avec précision. Ces ailes inférieures sont d'un gris pâle: il

Digitized by Google

s'y distribue des nerfs ou des vaisseaux ramifiés, tachetés de jaune & de rouge. La partie supérieure de l'abdomen, que cachent ces ailes, est d'un rouge foncé & transparent, couvert d'un poil touffu. Les quatre pieds sont divités en plusieurs phalanges, & armés de deux ongles. La derniere phalange du bras peut faire l'office de pince, en se recourbant sur elle-même pour embrasser la proie qu'elle a rencontrée. La partie inférieure de l'abdomen est d'un gris pâle, & se termine par une queue fourchue. Au reste, le corselet & le ventre de cet insecte sont si applatis, qu'ils semblent ne contenir presque point de visceres: l'on trouve souvent, sur ces sortes de Scorpions, des lendes ou especes d'animalcules dans l'état d'œuf, d'un rouge pourpre, qui, en grandissant, prennent à peu près la forme d'une araignée ovale.

Swammerdam, après avoir parlé des parties extérieures des Scorpions aquatiques ailés, passe aux intérieures, entre lesquelles il a examiné très attentivement les organes de la génération qui sont très curieux: ils sont fort semblables à ceux du Scatabée Monoceros; ils ont même, dit-il, beaucoup de rapport avec ceux de l'homme, quant à la structure des vaisseaux déférens, des vaisseaux des testicules & des vésicules séminales, rapports qu'il est important de remarquer, pour tirer de l'anatomie comparée quelques résultats généraux sur l'économie animale.

Les Scorpions aquatiques passent le jour dans l'eau; mais la nuit & même le soir, ils prennent leur essor, & voltigent en divers endroits: ils vont même chercher leur vie dans d'autres amas d'eaux, que ceux qu'ils habitent ordinairement, sur-tout quand leurs fossés sont à sec. La nymphe ambulante du Scorpion aquatique, demeure toujours dans les mêmes endroits, jusqu'au développement général des ailes; alors cet insecte vole & va chercher son semblable pour perpétuer l'espece.

La grande espece de Scorpion aquatique differe peu, selon Swammerdam, de l'espece dont il est mention ci-dessus. Il est vrai que son corps est plus long & plus aigu; ses membres sont plus distincts; sa couleur est plus pâle, un peu plus grise, & tirant sur le roux. Ce qu'il y a de remarquable dans les bras, c'est que les articu-

lations, auxquelles tiennent les ongles, forment deux petites éminences aiguës, à l'endroit où la pointe de l'ongle s'y rejoint en se repliant. Les pieds, beaucoup plus longs que dans l'autre Scorpion, sont comme des soies roides : il y a une différence considérable dans les extrémités membraneuses des ailes supérieures.

SCORPION ARAIGNÉE, *Scorpio Araneus, aut Acarus.* Il est facile à distinguer des autres Scorpions, par les pieds de devant qui ont des pinces comme les cancres, & par sa maniere de marcher en rétrogradant. Il se nourrit ordinairement des poux qui naissent dans les vieux bois : il se trouve dans les cabanes qui ont été long-tems fermées, & où l'air n'a point pénétré.

SCORPION MOUCHE, *Panorpa, aut Musca Scorpiura.* Cet insecte à ailes nerveuses, se trouve dans les prés : c'est une espece de *Mouche à tête en trompe*, qui ne sait ce que c'est que de piquer, quoiqu'elle semble le vouloir : *voyez l'Histoire des Mouches.*

SCORPION TERRESTRE, *Scorpio*, est un insecte vivipare si commun en Italie, que, selon Mathiole, il n'y a ni maison, ni chambre, ni cave, où l'on n'en trouve.

Description du Scorpion.

Le Scorpion est un insecte terrestre de moyenne grandeur, ressemblant à une petite écrevisse : on en distingue de neuf sortes par la diversité des couleurs. Il y en a de blanchâtres, de jaunes, de noirâtres, de roux, de cendrés, de couleur de rouille, de verds, de vineux, & d'obscurs comme la suie.

On y remarque principalement quatre parties ; savoir, la tête, la poitrine, le ventre & la queue. La tête est un peu large & saillante ; elle paroît jointe, & continue avec le corselet & la poitrine. On lui trouve d'abord deux yeux situés vers la partie antérieure de la tête ou de la poitrine ; ses yeux sont si petits qu'à peine peut-on les appercevoir : la bouche est garnie de petits poils, & munie de deux machoires, dont l'inférieure est fendue en deux, accompagnées de deux especes de petites serres dentelées, qui semblent lui tenir lieu de dents pour broyer sa nourriture, & que l'animal peut telle-

Digitized by Google

ment retirer en dedans, qu'elles deviennent entierement imperceptibles.

Aux deux côtés de la tête on voit sortir deux bras composés chacun de quatre articulations, dont la derniere est assez grosse, contenant de fort muscles, & faite en forme de tenaille, comme l'extrêmité des bras des Ecrevisses de riviere. Au-dessous de la poitrine il y a huit pattes, quatre de chaque côté, divisées chacune en six phalanges, dont les dernieres sont pareillement fourchues, & pourvues de petits ongles crochus, ou de petites serres, le tout parsemé de poils, ainsi que l'espece d'écaille qui lui sert de peau.

Le ventre se divise en sept anneaux, du dernier desquels part la queue, qui est longue & noueuse : ce dernier anneau est un peu velu, & composé de six petits boutons arrondis & velus, attachés bout à bout en maniere de grains de chapelet, mobiles & creux ; le dernier est armé d'un aiguillon long, recourbé, fort pointu, dur, creux, percé vers sa base d'un petit trou, par lequel en piquant il pousse une gouttelette de liqueur blanchâtre, virulente, venimeuse, âcre, mordicante, dont le reservoir est dans une vesicule placée au bout de la queue.

Les Scorpions femelles sont plus grands, plus gros, plus ronds & plus noirs que les mâles : ceux-ci sont longuets, grêles & rougeâtres. Redi nous apprend qu'entre plusieurs femelles de Scorpions, mises séparément dans des vaisseaux de verre, une y fit trente-huit petits bien conformés, & d'un blanc de lait, qui devint de jour en jour plus tannée ; & une autre 27, qui, comme les premiers, sembloient attachés au dos & au ventre de leur mere. Il ajoute qu'ayant eu la curiosité d'ouvrir quelques femelles avant qu'elles eussent fait leurs petits, pour voir comment ces insectes étoient disposés dans le ventre de la mere, il les y trouva en divers nombre ; mais jamais moins de 16 ni plus de 40. M. de Maupertuis en a cependant observé depuis 27 jusqu'à 65, tous pendants à un long fil, & revêtus d'une membrane très mince, dans laquelle les petits étoient séparés les uns des autres par une cloison mitoyenne des plus déliées. Comme les yeux sont plus apparens dans

le fœtus que dans l'adulte, on peut ſans le ſecours du microſcope les reconnoître ſous la forme de deux points noirâtres, ainſi que la queue repliée ſous le ventre, & les bras abaiſſés au-deſſous de la tête, & collés au corps.

Swammerdam ſoupçonne que l'aiguillon extérieur du Scorpion n'eſt qu'une gaîne qui renferme le véritable dard. Redi dit avoir vu ſortir une goutte de liqueur blanche de cet aiguillon.

Expériences faites par M. de Maupertuis, ſur la piquure des Scorpions.

Cet Académicien dit *dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1731, p. 223*, avoir vu deux eſpeces de Scorpions : l'un ſe trouve aſſez communément dans les maiſons, l'autre habite la campagne. Les premiers ſont beaucoup plus petits que les derniers : leur couleur eſt celle du café brûlé.

Je n'ai fait, dit-il, aucune expérience ſur les Scorpions de cette eſpece. Les Scorpions qui habitent la campagne ont deux pouces de longueur ou environ, & ſont d'un blanc jaunâtre. Ils ſe trouvent en ſi grande quantité vers un Village appellé *Souvignargues*, à cinq lieues de Montpellier, que les Payſans en font une eſpece de petit commerce. Ils les cherchent ſous les pierres, & les vont vendre aux Apothicaires des Villes voiſines, qui les croient utiles pour quelques compoſitions contre la piquure du Scorpion. C'eſt cette eſpece que M. de Maupertuis a examinée.

La premiere de ſes expériences fut de faire piquer un Chien, qui reçut trois ou quatre coups d'aiguillon d'un Scorpion irrité, à la partie du ventre, qui eſt ſans poils. Un heure après il devint très enflé & chancelant ; il rendit tout ce qu'il avoit dans l'eſtomac & dans les inteſtins, & continua pendant trois heures à vomir de tems en tems une eſpece de bave viſqueuſe : ſon ventre, qui étoit fort tendu, diminuoit après chaque vomiſſement ; cependant il recommençoit bien-tôt à s'enfler ; & quand il l'étoit à un certain point, l'animal revomiſſoit encore. Ces alternatives d'enflure & de vomiſſement durerent environ trois heures ; enſuite les convulſions

Digitized by Google

le prirent ; il mordit la terre, se traîna sur les pattes de devant, & enfin mourut cinq heures après avoir été piqué. Il n'avoit aucune enflure à la partie piquée, comme en ont les animaux piqués par les Abeilles & par les Guêpes : l'enflure étoit générale, & l'on voyoit seulement à l'endroit de chaque piquure un petit point rouge, qui n'étoit que le trou qu'avoit fait l'aiguillon, rempli de sang extravasé. Notre Auteur a observé la même chose sur tous les animaux qu'il a fait piquer, & il n'a jamais vu que cette piquure fit élever la peau.

Quelques jours après, M. de Maupertuis fit piquer un autre Chien cinq ou six fois au même endroit, sans qu'il parut malade. Il fit réitérer les piquures, & en plus grand nombre ; & dans la crainte que les premiers Scorpions n'eussent épuisé leur venin, il en fit faire d'autres par de nouveaux, tant mâles que femelles. On fit piquer sept Chiens du voisinage, qui, parcequ'ils étoient mieux nourris chez lui que chez leurs maîtres, venoient volontiers s'offrir à de nouvelles expériences ; mais ils ne se ressentirent en aucune maniere du venin, ni des piquures ; ils mangerent à leur ordinaire : enfin on répeta l'expérience sur trois poulets, qu'on fit piquer sous l'aîle & sous la poitrine ; mais aucun de ces oiseaux ne donna le moindre signe de maladie.

De toutes ces expériences, on doit conclure que, quoique la piquure du Scorpion soit quelquefois mortelle, elle ne l'est cependant que rarement : elle a apparemment besoin pour cela du concours de certaines circonstances, qu'il seroit difficile de déterminer. La qualité des vaisseaux que rencontre l'aiguillon, les alimens que peut avoir mangé le Scorpion, une trop grande diéte qu'il aura soufferte, peuvent contribuer ou s'opposer aux effets de la piquure : peut-être la liqueur empoisonnée ne coule-t-elle pas toutes les fois que le Scorpion pique ; mais il suffit d'avoir des exemples funestes pour s'en méfier. Au reste, ce peut être le peu de malignité des Scorpions, qui aura mis en crédit certains contrepoisons dont on se sert en Languedoc.

On noye des Scorpions dans l'huile, qu'on garde après comme un remede assuré, étant appliqué sur la partie : un Scorpion écrasé passe pour avoir la même vertu, ou

Digitized by Google

péens prennent-ils bien garde quand ils mettent leurs mains parmi les pierres, crainte d'y en rencontrer quelques-uns. Leur piquure eſt très dangereuſe, & met ſouvent la vie en danger. En général les Scorpions des Indes ſont beaucoup plus grands que les nôtres : il y en a auſſi de petits ; mais la différence de la taille n'en met point dans le venin de leur piquure, qui eſt toujours dangereuſe : car tous les Voyageurs s'accordent à dire que le venin de ces ſortes d'inſectes, eſt toujours funeſte, ſi le remede n'eſt pas apporté ſur le champ.

Il y a dans le Royaume de Siam une eſpece de Scorpion de la grandeur d'une groſſe Ecreviſſe, & d'un poil gris tirant ſur une couleur noirâtre, qui ſe hériſſe lorſqu'on en approche. Au rapport d'Helbigius, les Indiens n'emploient point d'autre contrepoiſon pour guérir les ſuites de la plaie faite par le Scorpion, qu'en frappant ſur l'endroit avec du fer ou avec une pierre, juſqu'à ce que la chair ſoit devenue preſque inſenſible, & que la douleur ainſi que la tumeur ſoient diſſipées. Le même Auteur dit que les Scorpions ſe dépouillent de leur peau de la même maniere que les Serpens.

Swammerdam rapporte qu'il ſe trouve en Hollande une eſpece de Scorpion auſſi petit que la Punaiſe, à laquelle il reſſemble encore par la partie poſtérieure de ſon corps, qui ſe diviſe en onze anneaux étroits. Il n'a point de queue ; il a ſix jambes compoſées chacune de quatre articulations. Au devant de la tête eſt un bec aigu, couvert de poils, & beaucoup d'yeux diſperſés ſur les deux côtés de la tête : au devant des yeux ſont les bras qui ſortent de la tête, comme les antennes dans les Papillons ; ils ont quatre phalanges, en comptant la pince ; toutes ces parties ſont velues : les bras ſont très longs rélativement au corps ; & l'animal exécute par leur moyen des mouvemens ſinguliers lorſqu'il marche, & ſe meut groſſierement comme le Cancre terreſtre. Cet inſecte ſe trouve dans la pouſſiere des coffres, des caſſettes, & des boëtes qui n'ont pas été netoyées depuis longtems, &c.

Seba parle de pluſieurs eſpeces de Scorpions qui ſe trouvent, 1°. au Breſil ; celui-ci a, entre le premier & le dernier nœud, deux trous percés à jour ; 2°. un autre

du-Breſil, qui a la queue fourchue & très velue : 3°. ceux de Surinam, de Ceylan & d'Afrique.

Propriétés du Scorpion en Médecine, & ce qui arrive aux perſonnes piquées mortellement par cet inſecte.

Quelquefois la piquure d'un Scorpion eſt ſuivie d'une douleur très violente dans la partie, avec froid, tenſion, engourdiſſement, ſueur froide autour de la plaie & partout le corps. Ceux qui en ſont piqués aux parties inférieures, ſont affectés d'enflures aux aines : ſi la plaie a été faite aux parties ſupérieures, & qu'elle ſoit légere, il ſe forme une tumeur ſous les aiſſelles ; mais ſi la piquure eſt conſidérable, la partie eſt affectée d'une chaleur pareille à celle que cauſent les brûlures ; il paroît des meurtriſſures accompagnées de démangeaiſons autour des lévres de la plaie, auſſi bien que ſur tout le corps ; de ſorte qu'il ſemble que le malade ait été frappé de la grêle. Il a le viſage contrefait : il s'amaſſe des matieres gluantes autour des yeux : les larmes ſont viſqueuſes : les jointures perdent leur mouvement ; & cet accident eſt accompagné de la chûte du fondement, & d'un deſir continuel d'aller à la ſelle. Le malade écume de la bouche, vomit beaucoup, eſt attaqué du hoquet, & il tombe dans des convulſions qui tiennent de l'*Epiſthotonos*. Le meilleur remede en pareils accidens, eſt non-ſeulement le Scorpion écraſé ſur la plaie même, & l'uſage de ſon huile en liniment, mais il faut encore recourir promptement à l'uſage de l'orvietan, des ſels volatils de Vipere & de corne de cerf dans quelque eau cordiale : peut-être que l'eau de Luce ſeule vaut mieux que tout le reſte.

Le Scorpion, diſent les *Auteurs de la Mat. Médic.*, eſt diurétique, propre à chaſſer le ſable des reins & de la veſſie, procure la ſueur, & réſiſte à la malignité des humeurs. On le fait ſécher au Soleil, après en avoir ôté le bout de la queue, & on le réduit enſuite en une poudre, qui ſe donne depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule, dans les embarras des reins pour en détacher les glaires & les graviers. Cette poudre, quoique bonne, eſt cependant moins d'uſage que l'huile de Scorpion, tant ſim-

ple que composée, qu'on vend dans les boutiques. La premiere se fait en mettant infuser dans un pot de terre verniſſé vingt Scorpions avec une livre d'huile d'amandes ameres. On se sert de cette huile en liniment: on en avale auſſi, quand elle est bien dépurée, juſqu'au poids de deux gros dans une bouteille, ou mêlée avec une potion huileuſe, dans les ſuppreſſions d'urine & dans la colique nephrétique. A l'égard de l'huile compoſée, appellée *Huile de Scorpion de Mathiole*, il y entre un grand nombre d'ingrédiens, dont on trouve la deſcription dans tous les Diſpenſaires. On l'eſtime encore plus efficace que la précedente; mais la doſe n'en eſt que de trois à ſix gouttes, quand on la donne intérieurement. On s'en ſert contre les poiſons & les venins, ſur-tout pour les bubons peſtilentiels; pour faire ſortir la petite verole, dans les fiévres malignes, dans la paralyſie, l'épilepſie, & les autres maladies du cerveau, où il faut fortifier les nerfs. On ne peut bien préparer ces deux ſortes d'huiles que dans les pays chauds, où les Scorpions ſe trouvent naturellement.

SCORSONNERE, ou CERSIFI NOIR, ou SALSIFIX D'ESPAGNE, *Scorzonera*: plante potagere des plus ſaines, & plus eſtimée que le Sercifi blanc ou Salſifix commun: *Voyez* le mot CERSIFI BLANC.

Le mérite de cette plante, qui croît naturellement en Eſpagne, aux lieux humides, & dans les bois montagneux, conſiſte dans la racine qui eſt très bonne à manger: cette racine eſt noire à l'extérieur, blanche en dedans, & de la groſſeur du petit doigt: elle pouſſe une tige ronde, déliée, légerement cannelée, moëleuſe, chargée de quelques feuilles par intervalle, d'un verd de pré, garnies ſur leurs bords de petites pointes en forme de ſcie: ſes fleurs ſont radiées, de couleur jaune; il leur ſuccede des ſemences terminées chacune par une aigrette, & qui, en muriſſant, s'écartent en forme de houppe.

On en ſeme la graine en Avril & en Mai dans les terres fortes: il faut auparavant que la terre ſoit bien ammeublie, & qu'elle ne ſoit point nouvelle, parce-qu'elle donne lieu aux racines de fourcher. Lorſque le plant eſt levé on l'éclaircit: nos Maraichers en ſement des

Digitized by Google

des champs entiers ſans grande précaution, parceque leur terre eſt très bonne, & très douce. Cette plante fleurit en Juillet; on a beaucoup de peine à la garantir des oiſeaux, qui en ſont fort friands; c'eſt pourquoi il faut couper les boutons lorſqu'ils ſont prêts à s'épanouir, & les faire mûrir dans un lieu de ſûreté.

Lorſqu'on veut manger ces racines en hiver, on les ôte de terre à la fin de Novembre. On les laiſſe deux ans en terre; mais dans des terres extrémement fortes elles ſont bonnes à la fin de l'année. Le Cercifi commun n'a beſoin que de reſter une année en terre.

La racine du Cercifi d'Eſpagne eſt cordiale & ſudorifique; elle eſt bonne contre la morſure des ſerpens & autres bêtes venimeuſes: ſes feuilles entrent dans pluſieurs eaux diſtillées, qu'on prend pour les maux de poitrine. Nicolas Monard, Médecin Eſpagnol, a fait un Traité entier ſur la Scorſonnere, dont il dit des choſes merveilleuſes, que l'expérience ſeule peut confirmer ou détruire.

SCOURJON: *Voyez* ESCOURGEON. C'eſt une eſpece d'orge quarrée.

SCROPHULAIRE, *Scrophularia*: plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces; il n'y a guere que les deux ſuivantes qui ſoient d'uſage en médecine.

1°. La grande SCROPHULAIRE COMMUNE OU DES BOIS, *Scrophularia vulgaris & major*: elle a une odeur de ſureau fort déſagréable, & un goût amer; elle croît fréquemment aux lieux ombrageux, dans des haies, dans les brouſſailles & les bois taillis un peu humides: ſa racine eſt groſſe, longue, ſerpentante, blanche, noueuſe, inégale & vivace; elle pouſſe des tiges à la hauteur de deux pieds, droites, fermes, quarrées, de couleur purpurine noirâtre, creuſes en dedans, & diviſées en rameaux aîlés: ſes feuilles ſont oblongues, larges, pointues, crennelées en leurs bords, ſemblables à celles de la grande ortie, oppoſées l'une à l'autre à chaque nœud des tiges, & d'un verd brunâtre. Ses fleurs naiſſent en été aux ſommités; elles ſont formées en petits godets de couleur purpurine obſcure; elles ſont ſuivies par des fruits arrondis, pointus,

& contenant, dans deux loges, plusieurs petites semences brunes.

Les feuilles de la grande Scrophulaire sont d'un goût amer; leur verru est émolliente, résolutive & adoucissante. Sa racine réduite en poudre, & prise le matin à la dose d'un gros, dans du vin, convient aux personnes attaquées d'hémorrhoïdes internes & douloureuses: sa semence est vermifuge: ses feuilles récentes, & appliquées sur les tumeurs scrophuleuses, sont recommandées pour ce mal: elles mondifient aussi les ulceres les plus sales, & même ceux qui sont carcinomateux. On en fait un onguent avec le beurre frais qui convient pour toutes sortes de gratelles, celles même qui approchent de la lepre. L'on donne le nom de petite Scrophulaire à la *Chelidoine petite*: voyez *ce mot*.

2°. La Scrophulaire aquatique, ou Bétoine d'eau, ou Herbe du Siége, *Scrophularia aquatica major*. Elle croît aux lieux aquatiques, près des rivieres & des fossés pleins d'eau: sa racine est grosse, vivace & fibreuse; elle pousse plusieurs tiges hautes de deux ou trois pieds, grosses comme le petit doigt, quarrées, rougeâtres en certaines places, & vertes en d'autres, creuses en dedans, assez tendres, succulentes, sans poil, & rameuses: ses feuilles sont semblables à celles de la Scrophulaire commune, un peu approchantes de celles de la Bétoine; mais plus grandes du triple, charnues, crennelées en leurs bords, nerveuses, opposées l'une à l'autre: ses fleurs, qui paroissent en Juillet & Août, sont semblables à celles de la précédente, un peu plus grandes, d'une couleur de rouille rougeâtre: à ces fleurs succedent des fruits ronds, pointus, divisés en deux loges qui renferment des semences très menues, de couleur brune.

On a nommé cette espece de Scrophulaire *Herbe du siége*, soit parcequ'elle remédie aux maladies du siége, soit parceque, comme dit M. Chomel, on prétend qu'au siége de la Rochelle, qui dura longtems, on n'employoit à la fin, pour toutes sortes de blessures, que cette plante accommodée de toutes façons: en effet, cette Scrophulaire a la vertu vulnéraire & consolidante à

Digitized by Google

un haut degré : elle eſt auſſi bonne que la précédente pour les écrouelles, & pour les hémorrhoïdes : on s'en ſert intérieurement & extérieurement, même pour les cors des pieds ; il ſuffit de l'écraſer & de l'appliquer deſſus.

M. Marchand, célebre Botaniſte, aſſure dans un Mémoire inſéré dans ceux de l'*Académie Royale des Sciences*, *ann.* 1701, *p.* 209. que ſes feuilles ſeules corrigent le mauvais goût du Senné, ſi l'on en mêle dans l'infuſion en parties égales.

Lémery dit qu'on peut admettre entre les caractères des eſpeces de Scrophulaires, qu'avant que d'être en fleur elles ont une certaine mauvaiſe odeur qui approche de celle du fureau.

SCYTALE : Serpent qui tire ſon nom du grec Σκυτάλη qui ſignifie bâton : ſon corps eſt cylindrique : quelques-uns l'appellent *Cécile*, ou *Aveugle*, ou *Anvoye* : voyez *au mot* ORVET.

SEBESTES, *Sebeſten* : c'eſt une eſpece de petite prune noirâtre, pointue à ſon ſommet, ridée, à demi deſſéchée, membraneuſe & appuyée ſur un calice qui eſt concave : ce fruit eſt compoſé d'une pulpe brune, rouſſeâtre, viſqueuſe, douce au goût, fort adhérente ; il a un petit noyau quelquefois triangulaire, d'autrefois applati, contenant ſouvent deux amandes oblongues, triangulaires, blanches, & d'un goût agréable quand elles ſont récentes. Ce fruit eſt ſujet à ſe moiſir, ou à être rongé de mittes.

L'arbre qui porte ce fruit s'appelle *Sebeſta domeſtica* : il croît en Syrie & en Egypte ; il a un gros tronc médiocrement haut ; ſon écorce eſt raboteuſe & blanchâtre ; ſes branches ſont touffues & recourbées vers la terre ; ſes feuilles naiſſent alternativement ſur les petits rameaux ; elles ſont arrondies, fermes, larges de trois pouces, inégalement dentelées à leurs bords ſupérieurs, & quelquefois échancrées, vertes, unies & luiſantes en deſſus, nerveuſes en deſſous : les fleurs, dit Auguſtin Lippi, ſont nombreuſes, ramaſſées comme en grappes, placées à l'extrémité des rameaux, blanches, d'une douce odeur, monopétales, partagées en cinq quartiers, & diſpoſées en entonnoir : il leur ſuccede des fruits de la

groſſeur d'une olive moyenne, d'abord verdâtres, enſuite noirâtres.

Il y a une autre eſpece de Sebeſtier qui s'appelle *Sebeſtena ſylveſtris* : ſes feuilles ſon plus petites, ainſi que ſes fruits qui ſont moins agréables au goût.

On fait une excellente glu avec la pulpe des Sebeſtes, en les pilant lorſqu'elles ſont mûres, & en les lavant dans de l'eau ; cette eau devient fort gluante.

Les Egyptiens ſe ſervent du mucilage qu'ils tirent des Sebeſtes, en forme d'emplâtre, pour toutes les tumeurs ſquirrheuſes ; il eſt propre à réſoudre toutes ſortes de duretés. Quelques-uns font auſſi uſage pendant pluſieurs jours des bols préparés avec ce mucilage, le ſucre candi, & la poudre de réglisſe, pour ſe guérir de la toux. On nous apporte rarement de ce mucilage, qu'on appelle *Glu d'Alexandrie.*

Les Sebeſtes ſont plus viſqueuſes que les Jujubes : on fait un très grand uſage de ces fruits dans la toux, dans la difficulté de reſpirer, dans la pleuréſie, la péripneumonie, l'enrouement & l'ardeur d'urine : ils amolliſſent & lachent auſſi le ventre : on les fait entrer dans les ptiſannes pectorales, humectantes & adouciſſantes.

SECHE, ou SEICHE, ou BOUFFRON, *Sepia* : C'eſt le nom qu'on donne à une eſpece de poiſſon mol, mis par M. Linnæus (*Fauna Suecica*, *n.* 1281.) dans le rang des inſectes marins, qu'il nomme *Vermes Zoophyta.*

La Seche eſt un poiſſon de mer long d'environ un ou deux pieds, & quelquefois approchant de la grandeur de deux coudées, couvert d'une peau mince, mais ferme, laid & difforme, reſſemblant beaucoup à la poulpe ou polype de mer, & au calmar, mais un peu plus large, ayant un corps charnu & garni en dedans, ſur le dos, d'une ſorte d'écaille aſſez ſolide, ou d'un os grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, plus mince aux côtés, blanc, opaque, leger, uni, & tant ſoit peu dur, tendre & fongeux, un peu rude & friable en deſſous, renflé des deux côtés, rayé ou veiné ſymétriquement, & ponctué ; d'un goût un peu ſalé & âcre, ſans odeur, & connu vulgairement ſous le nom d'*os de*

Digitized by Google

Seche. Cet os, calcaire, eſt unique dans la Seche : lorſqu'il vient d'être tiré du corps de l'animal il eſt dans un état moyen, entre la ſéchereſſe & l'humidité ; cependant il ſurnage dès-lors ſi on le jette dans l'eau, c'eſt ce qui lui a fait donner par quelques-uns le nom d'*Ecume de mer*. Quand on tranche en différens ſens ces os, on y découvre une contexture merveilleuſe ; c'eſt un nombre de filamens ou de colonnes verticales qui vont de la lame ſupérieure à l'inférieure : *Voyez* le Traité de la Seche, par Swammerdam.

Ce poiſſon porte attachés à ſa tête huit pieds, ou bras, placés à égale diſtance les uns des autres, ronds, plus gros au commencement, puis allant en diminuant peu à peu de groſſeur juſqu'à leur extrémité où ils ſe terminent en pointe, tous un peu convexes du côté qui regarde la bouche, & garnis de pluſieurs rangées de petits ſuçoirs mobiles, qui lui ſervent à ſaiſir fortement, & à retenir ſa proie, à nager, & à porter les alimens à ſa bouche, près de laquelle ils ſont ſitués : il a de plus deux eſpeces de trompes, ou deux autres bras plus longs que les précédens, plus menus, ronds, liſſes par-tout, excepté à leur extrémité, où ils ſont pareillement garnis de ſuçoirs, dont la plûpart ſont plus grands que ceux des autres, leſquels ſervent aux mêmes uſages, en atteignant de plus loin, & par le moyen deſquels il peut s'attacher aux pierres & aux rochers, comme avec des ancres dans un tems de tempête.

Ces différens bras ſont compoſés d'une matiere qui reſſemble aſſez à celle qui forme les tendons dans les animaux terreſtres ; ils ſont ſi élaſtiques, que quand on les coupe tranſverſalement, les extrémités de la partie coupée s'arrondiſſent d'abord d'elles-mêmes, & deviennent convexes, ſans qu'il en puiſſe découler aucune humeur. Lorſque les ſuçoirs ſont étendus, ils reſſemblent aſſez au calice d'un gland. Leur méchaniſme & leur action dépendent en partie de leur figure, & en partie d'un anneau cartilagineux, armé de petits crochets, & affermi dans une fine membrane un peu tranſparente, qui l'environne juſqu'à la moitié de ſa hauteur ; on ne peut l'en tirer qu'avec quelqu'effort.

Chaque ſuçoir eſt adherent au bras de l'animal, par

un pédicule tendineux qui, conjointement avec cette membrane, s'éleve, & remplit la cavité du ſuçoir; lorſqu'il ſe contracte pour agir: tout ce qu'il touche alors, eſt arrêté par les petits crochets de l'anneau; & enſuite, pour retenir plus fortement ſa proie, il retire ſon pédicule avec la partie inférieure de la membrane dont nous venons de parler: par-là il produit une eſpece de ſuction, aſſez ſemblable à ce qui arrive quand on applique une ventouſe ou un cuir mouillé ſur une petite pierre; en retirant le cuir on enleve la pierre. On comprend aiſément que l'application de plus de mille ſuçoirs ſemblables, que l'animal fait agir en même tems en approchant & en entrelaçant ſes petits bras les uns dans les autres pour mieux entourer ce qu'il veut ſaiſir; on comprend, dis-je, qu'une telle application doit l'emporter ſur les efforts que fait ſa proie pour lui échapper. On a quelquefois compté plus de cent ſuçoirs à un de ſes petits bras, & plus de cent vingt à l'extrémité de ſes longs bras; mais il eſt impoſſible d'en déterminer exactement le nombre, ſurtout dans les huit petits bras, où de la grandeur d'un vingtieme de pouce, ils vont en diminuant juſqu'à une petiteſſe incroyable, en s'approchant de l'extrémité du bras, & là il n'y a plus moyen de les compter.

Au centre des bras eſt ſitué le bec de la Seche, lequel reſſemble, pour la couleur & la figure, à celui d'un perroquet: il eſt compoſé d'une ſubſtance qui approche de celle de la corne, c'eſt-à dire de deux cartilages durs & crochus, qui s'emboitent l'un dans l'autre, moyennant une membrane épaiſſe & charnue qui, comme un anneau ridé, les entoure, les ſerre, les empêche de ſe diſloquer, & n'en laiſſe paroître qu'une très petite portion. Ses yeux ſont placés aux deux côtés de la tête, & au-deſſous des bras de l'animal; ils ſont un peu grands; & dans l'intervalle qui les ſépare eſt un cartilage qui contient peu de cervelle.

Au dedans de la cavité du bec eſt une chair fongueuſe, ou une membrane garnie de pluſieurs rangées de dents, les unes mouſſes, d'autres coniques, courbes & plus longues: elles ſervent à la Seche pour hacher les alimens dont elle ſe nourrit: cette membrane, en s'élar-

giſſant par en haut, & en ſe contournant par en bas, forme une langue & un goſier.

M. Needham, ſuivant la remarque des Traducteurs de Swammerdam, dit que dans le Calmar le mouvement des deux pieces du bec ſe fait de droite à gauche: ſi la même choſe a lieu dans la Seche, il n'y aura point de machoire ſupérieure, ni de machoire inférieure, mais ſeulement deux machoires latérales: au reſte, c'eſt une obſervation qu'on peut répéter ſur le bec de ce poiſſon vivant. M. Needham prétend que cet animal n'a que quarante-quatre dents dans chaque rang, au lieu qu'il en a compté cinquante-ſix dans le Calmar, dont la langue a neuf de ces rangs de dents. Une obſervation ſinguliere, mais plus facile à faire dans le Calmar que dans la Seche, dit encore M. Needham, c'eſt que toutes les dents ſont dirigées vers le centre de l'ouverture du goſier.

Swammerdam a donné une deſcription anatomique très détaillée de la Seche mâle. Cet Auteur dit que le ſang de la Seche eſt blanc; que le cœur de cet animal n'a qu'un ventricule & deux oreillettes; que dans le ventre, près du *cæcum*, eſt une veſſie qui renferme une humeur très noire & inſipide, à laquelle Ciceron a donné le nom d'*encre*: on peut comparer cette veſſie à la véſicule du fiel, & la liqueur qu'elle contient à la bile. Or, l'extrémité du canal inteſtinal, & celle du canal de la bile, vont ſe terminer enſemble à l'anus, & n'y forment qu'une iſſue pour l'humeur noire, pour les excrémens, pour la ſemence ou le frai, & pour les œufs du poiſſon.

Si l'on expoſe en plein air la liqueur noire, que quelques Auteurs appellent *Sanie*, elle ſe condenſe & devient une ſubſtance dure & fragile, ſemblable à du charbon, qu'on peut néanmoins diſſoudre aiſément dans l'eau. On découvre encore dans le corps de la Seche, de chaque côté, un aſſemblage de vaiſſeaux entremêlés & diſperſés dans une ſubſtance douce & huileuſe, leſquels paroiſſent remplis d'une matiere noire & opaque, & que Swammerdam dit être les ouies du poiſſon.

Accouplement, ponte & durée de la Seche.

Le ſexe ſe diſtingue aiſément dans la Seche: le mâle

eſt plus bigarré que la femelle ; il a le dos plus noir, tout le corps plus rude & la queue plus pointue : en outre, la femelle a deux eſpeces de mammelles que le mâle n'a pas. Les Seches s'accouplent, ainſi que les Calmars & les Polypes, en s'embraſſant mutuellement ; & font leurs œufs au printems ſur le rivage, parmi les algues & les roſeaux que la mer jette ſur ſes bords, ou dans les faiſceaux de ſarment que les Pêcheurs y jettent exprès.

La femelle les pond à divers repriſes durant quinze jours, comme ayant beſoin de repos dans ce travail : alors le mâle ſuit la femelle à la piſte, & répand ſa laite ou ſon frai ſur les œufs nouvellement pondus, & qui ſont gros comme de petits grains de raiſin : d'abord ils ſont blancs, ſemblables à des grains de grêle & petits ; mais ſitôt que le mâle a verſé de ſon encre deſſus, ils deviennent noirs & plus gros : ils ſont ramaſſés enſemble en maniere de groſſes grappes de raiſin, c'eſt pourquoi l'on appelle les œufs des Seches en Languedoc, un *Raiſin de Seche*. Chaque œuf eſt revêtu d'une membrane épaiſſe, & ſoutenu par un petit ligament : ſi l'on ouvre ces œufs avant qu'ils ſoient ſecs, on apperçoit aiſément au dedans la petite Seche en ſon entier ; on y diſtingue ſes yeux, ſon corps, l'os qui le couvre & qui eſt déja aſſez dur, le ſac où la liqueur noire eſt contenue. La petite Seche ſe forme du blanc qui eſt dans l'œuf, & elle en rompt la peau pour ſortir. Ces œufs n'ont ni odeur, ni ſaveur apparentes ; en ſéchant ils deviennent véſiculeux, flaſques & fort légers.

On préſume que la Seche peut vivre plus de vingt ans : on en a vu dans la mer d'Eſpagne, qui étoient d'une grandeur énorme.

Rédi dit avoir trouvé dans les mâles des Seches, des eſpeces de vers blancs & tranſparens, longs de quatre ou ſix travers de doigts, qui étant tirés hors de l'eau ont un mouvement preſque imperceptible : ces prétendus vers ſont apparemment les vaiſſeaux ſéminaux contournés en ſpirale, & plus ou moins gros ſelon leur âge, dont parle fort au long M. Needham dans ſon Hiſtoire du Calmar. Les Pêcheurs regardent ces prétendus vermiſſeaux comme l'origine des Anguilles.

Digitized by Google

Ruſe & pêche de la Seche.

Quant à la cauſe qui fait que la Seche & le Calmar jettent leur liqueur noire dans le beſoin, preſque tous les Anciens diſent que c'eſt une ruſe de l'animal, qui le porte à repandre ſon encre dans la mer, pour la troubler quand il ſe voit pourſuivi, & ſe dérober à la vue des Pêcheurs qui veulent l'attraper. Quelques Phyſiciens modernes s'imaginent que ces animaux étant naturellement fort peureux, c'eſt peut-être la crainte, qui, en relâchant le ſphincter de la veſſie où eſt contenue la liqueur noire, en occaſionne ſouvent l'écoulement; comme il arrive à quelques perſonnes timides, dans leſquelles la crainte relâche tellement les ſphincters de l'anus & de la veſſie, que l'urine & les excremens ſortent involontairement; d'autres enfin croient que ces poiſſons s'en ſervent pour troubler l'eau dans la vue d'empêcher leur proie de leur échapper : ce qu'il y a de certain, c'eſt que les reſtes d'alimens qu'on leur trouve dans l'eſtomac, prouvent qu'ils ſe nourriſſent d'animaux; & qu'entre autres, ils vont à la chaſſe des Pélamides, des Melettes, des Langouſtes, & d'autres petits poiſſons qui vont dans les bas fonds pour éviter les Calmars & les Seches qui les y pourſuivent en foule, tandis que ces derniers ſont pourſuivis à leur tour par les Loups marins, & par d'autres poiſſons carnaciers qui aiment beaucoup leur chair.

On pêche la Seche ſur les bords de l'Océan & de la Méditerrannée : ces animaux vont deux à deux, le mâle eſt fort attaché à ſa femelle, & cet attachement lui inſpire du courage; quand elle eſt bleſſée, il vient à ſon ſecours, au lieu qu'elle s'enfuit quand il eſt bleſſé. Oppien, dans ſon *Halieuticon* ou *Poëme de la Pêche*, dit que pour prendre la Seche on n'a beſoin ni de naſſe ni de filet; mais qu'il n'y a qu'à trainer, avec une corde, une femelle dans l'eau; car du plus loin que le mâle peut l'appercevoir il court à elle, ce qui donne au Pêcheur toute la facilité de le prendre. Au reſte, les Seches ne fréquentent que les rivages; elles font des trous dans le ſable, où elles font leur ſéjour.

Digitized by Google

Usage de la Seche en aliment & en Médecine.

Comme la faim & la gourmandise font trouver tout bon, disent les *Continuat. de la Mat. Médic.*, la Seche entre dans les alimens, malgré son horrible laideur : mais quoiqu'elle se nourrisse de petits poissons, même excellens, tels que les Sardines, elle n'en est pas meilleure pour cela ; car sa chair est fort dure, coriace, d'assez mauvais goût, & fort difficile à digérer : elle l'est même plus que celle du Calmar. La Seche est estimée meilleure rotie que bouillie, sur-tout si elle est pleine, comme en Janvier, Fevrier & Mars ; on sale les plus grandes : & des Côtes de la Mer Adriatique, on les porte à Venise, comme de Gênes à Milan. On n'en mange point à Paris ; mais c'est un poisson fort commun à Lyon, à Bordeaux, à Nantes, & en plusieurs autres Villes du Royaume, où il se sert sur les tables.

Pour l'apprêter, on le fait bouillir dans l'eau, puis on le coupe par morceaux pour le fricasser avec du beurre, de l'oignon, des ciboules, du persil, un peu de poivre, y ajoutant sur la fin quelques gouttes de vinaigre ; mais il faut avant tout, qu'il ait été attendri dans de l'eau salée, mêlée de chaux vive & de cendres, moyennant quoi les bons estomacs peuvent s'en accommoder : à Lyon on le prépare avec la cendre gravelée. Il nourrit beaucoup, quand on le peut digérer ; mais il resserre le ventre, produit un sang épais & grossier, qui appésantit la tête & qui charge les yeux : le bouillon de ce poisson est néanmoins laxatif.

Les parties de la Seche, usitées dans les boutiques, sont sa liqueur noire, ses œufs & ses écailles : la liqueur noire lâche le ventre, prise intérieurement ; les œufs détergent les reins & les uréteres, & provoquent les urines & les regles. L'écaille ou l'os de la Seche est pareillement d'usage, on choisit celui qui est épais, blanc, léger & friable ; on l'estime déterſif & dessicatif, & propre, étant réduit en poudre, à exciter l'urine, à chasser les sables & les graviers : la dose en est depuis vingt jusqu'à trente-six grains pris en bol, ou dans une liqueur appropriée. On le recommande aussi pour procurer les re-

Digitized by Google

gles ſupprimées ou pareſſeuſes, & pour arrêter l'écoulement des fleurs blanches & des gonorrhées ; ainſi il jouit ici de deux propriétés contraires. On en fait un bol aſtringent avec le baume de Copahu, qui manque rarement ſon effet. L'os de la Seche entre auſſi dans tous les remedes dentrifiques, & dans les collyres ſecs qu'on ſouffle dans les yeux, pour emporter & conſumer les taies qui ſe forment ſur la cornée.

Dans les Arts, les Orfévres s'en ſervent beaucoup pour faire leurs moules de cuillers, de fourchettes, de bagues, & d'autres petits ouvrages ; car ſa partie ſpongieuſe reçoit aiſément l'empreinte des Métaux. On ſuſpend auſſi ces os entiers, dans les cages des Serins, & autres petits oiſeaux qui en mangent ; les Oiſeleurs appellent ces os *Biſcuits de mer* : on en voit beaucoup flotter le long des côtes, & arriver ſur le rivage en plus ou moindre quantité, ſuivant qu'il meurt plus ou moins de Seches ; alors des Pêcheurs les recueillent.

Le Suc noir de la Seche peut ſervir auſſi dans les Arts ; par exemple, d'encre à écrire ou à imprimer. On lit dans *les Satyres de Perſe*, que les Romains s'en ſervoient de ſon tems pour écrire. Hermann prétend que les Chinois mêlent ce ſuc avec du bouillon de ris ou d'autre légume, pour l'épaiſſir & en former une compoſition, qu'ils envoient dans tout l'univers ſous le nom d'*Encre de la Chine*. Swammerdam dit que quand ce ſuc noir & pur eſt encore fluide, il produit ſur les étoffes des taches ineffaçables.

La PETITE SECHE, *Sepiola*, n'eſt, ſuivant Rondelet, ni de l'eſpece des Seches, ni des Poulpes, ni des Calmars : il eſt ſemblable à une Seche qui vient de naître, & n'excede jamais la longueur d'un pouce ; il a auſſi huit pieds & deux longues jambes ; il n'a point au dos un os comme la Seche, ni de couteau comme le Calmar : de chaque côté il a une eſpece de petite aile ronde & étroite, qui environne tout le ventre comme dans les Seches ; elle n'eſt point ronde & finit en angle aigu comme dans les Calmars. Le deſſus du corps de la petite Seche eſt tout tiqueté de points noirs ; il reſſemble à la Seche par les yeux, la bouche, le conduit, &

Digitized by Google

les parties intérieures : ſa chair eſt plus molle & plus délicate que celle de la Seche & du Poulpe. On en pêche beaucoup au printems avec les autres poiſſons : on n'en fait pas de cas, peut-être parcequ'il eſt trop petit.

SEFER, Poiſſon Royal du Cap de Corſe à la Côte d'Or : il eſt extrêmement gras dans le mois de Fevrier : ſa chair a le goût de celle de l'Anguille ; on la coupe par tranches, & on la fait ſécher. Les Anglois regardent ce poiſſon comme un des meilleurs & des plus délicats qui ſe pêchent ſur la Côte d'Or : quand il a tout ſon accroiſſement, il eſt long de cinq pieds. Quelquefois on en découvre des troupes nombreuſes le long du rivage ; ſa peau eſt toute noire, peut-être eſt-ce le même poiſſon que le Negre. Sa retraite ordinaire eſt entre les rochers ; mais dans de certains tems, il ſe tient ſur les baſſes & ſi près de la terre, que les Negres le percent à coups de dards dans leurs pêches aux flambeaux. *Boſman Hiſt. Gener. des Voy. L. IX.*

SEGA. On donne ce nom à un Serpent d'Afrique qui a le corps long & délié, & qui aime à ſe repoſer à l'ombre du Lentiſque, attiré peut-être par l'odeur agréable de cet arbre.

SEIDA, petit quadrupede ſauvage de l'Afrique, haut d'environ une demi coudée : il a le muſeau du lievre, les mouſtaches d'un tigre, les oreilles d'un homme : il eſt tout couvert de longs piquans, ronds, blancs & noirs, qui lui ſervent de défenſe contre les animaux qui l'attaquent : il ne boit point, & mange de toutes ſortes de choſes. *Dict. des Anim.*

SEIGLE, *Secale.* Le Seigle eſt une plante graminée, qui tient le premier rang entre les Bleds après le Froment : il eſt cultivé preſque par-tout : les Montagnards & les Peuples des Pays ſeptentrionaux s'en ſervent ordinairement pour faire du pain ; on le cultive auſſi beaucoup dans les terres ſabloneuſes, & qui ſont trop légeres pour le bled.

La racine du Seigle eſt annuelle, garnie de fibres déliées : elle pouſſe pluſieurs tuyaux, plus grêles que ceux du Froment, à la hauteur d'un homme ; ſes fleurs ſont les mêmes que celles du Froment ; ſes épis ſont plus

Digitized by Google

longs, plus applatis que ceux du Froment & barbus : il leur succede des grains oblongs, grêles & presque cylindriques.

On distingue deux especes de Seigle, l'une qui se seme au printems, & l'autre qui se seme en automne comme l'Orge, dans des terres médiocres : on seme un mêlange de Froment & de Seigle, que l'on nomme du *Meteil*; on y emploie d'autant moins de Seigle, que la terre est plus propre à produire du Froment; & on fait le contraire, si la terre est seche & légere. Le Seigle monte en épi, un mois plutôt que le Froment; aussi dit-on communément, que le mois d'Avril ne se passe jamais sans épis de Seigle, & le mois de Mai sans épis de Froment. Le Seigle d'hiver se cultive comme le Froment d'hiver; & le Seigle du printems, de la même maniere que le Bled de Mars; il faut seulement le semer un peu plus tard.

On seme quelquefois du Seigle pour le couper en verd, & on en forme ainsi une espece de prairie artificielle. On peut la faucher en Avril, lorsque les épis commencent à monter; & lorsque l'année est humide, on peut la faucher jusqu'à trois fois : cette pâture est très bonne pour les bœufs & pour les vaches.

Le pain de Seigle ne convient qu'aux estomacs robustes & vigoureux, parcequ'il se digere difficilement. On mêle quelquefois cette farine avec celle du Froment, pour donner au pain un certain goût qui plaît à plusieurs personnes, & pour le tenir plus long-tems frais. La farine de Seigle est une de celles qu'on substitue aux quatre farines résolutives. Il y a des personnes qui font rôtir le Seigle comme on fait le Caffé, & qui s'en servent de la même maniere, après l'avoir réduit en poudre; cette boisson les échauffe moins, mais elle n'a ni les qualités, ni les agrémens du Caffé.

Maladie du Seigle, nommée Ergot.

Le Seigle n'est point sujet aux maladies de la nielle & du charbon comme le Froment, c'est pourquoi on ne le passe pas à la chaux; mais il est très sujet à de-

Digitized by Google

venir ergoté, au lieu que le Froment le devient rarement.

Il naît, dans certaines années pluvieuſes & humides, dans les épis du Seigle, des grains plus longs que les autres, qui ſont tantôt droits, tantôt courbes; ce ſont ces grains-là que l'on nomme *Ergot* en Sologne, & *Bled cornu* en Gatinois. Ces grains ſont bruns ou noirs à l'extérieur; leur ſurface eſt raboteuſe, ſouvent on y apperçoit trois ſillons qui ſe prolongent d'un bout à l'autre: il n'eſt pas rare d'appercevoir à leurs ſurfaces, des cavités qui paroiſſent creuſées par des inſectes. Dans l'intérieur du grain ergoté, on voit une farine aſſez blanche, recouverte d'une autre farine rouſſe ou brune, qui, quoiqu'elle ait une certaine conſiſtance, peut s'écraſer entre les doigts. Ces grains mis dans l'eau ſurnagent, & tombent enſuite au fond; ſi on les mâche, ils laiſſent ſur la langue l'impreſſion de quelque choſe de piquant.

La cauſe de cette maladie n'eſt pas bien connue, les uns l'attribuent à un défaut de fécondation, prétendant n'avoir jamais trouvé de germes dans les grains ergotés; d'autres l'attribuent aux pluies, aux roſées, aux brouillards, à l'humidité du terrein. Mrs. Tillet & Duhamel ſoupçonnent que l'ergot eſt occaſionné par la piquure d'une chenille, qui fait des grains de Seigle une eſpece de galle. Quoi qu'il en ſoit, l'ergot ne doit point être confondu avec le charbon, ce ſont deux maladies différentes: ce qui paroît encore mieux établir cette différence, c'eſt que les expériences de M. Tillet prouvent que la pouſſiere de l'ergot n'eſt pas contagieuſe comme celle du charbon.

Un fait très certain, c'eſt que ces grains ergotés cauſent, dans certaines années, à ceux qui ſe nourriſſent de pain fait de la farine où il eſt entré beaucoup de grains ergotés, des maladies approchantes de celles qu'on nomme *Mal de St. Antoine*. Il eſt toujours aiſé de ſéparer la plus grande partie des grains ergotés, par le ſecours du crible; parceque la plupart de ces grains malades, ſont plus gros que les grains ſains. Les Payſans de Sologne font cette ſéparation dans les années où le grain n'eſt pas cher; mais dans les années de diſette, ils ſe gardent

Digitized by Google

bien de perdre les grains ergotés ; & c'eſt alors qu'ils ſont attaqués d'une gangrene ſeche, qui leur fait tomber les extrêmités du corps, ſans preſque ſentir de douleur, & ſans hémorrhagie. On a vu quelques-uns de ces miſérables, à l'Hôtel-Dieu d'Orléans, à qui il ne reſtoit plus que le tronc, & qui ont cependant vêcu en cet état pendant pluſieurs jours. Les remedes, tant internes qu'externes, ne peuvent arrêter le cours de ce mal horrible, à moins qu'ils ne ſoient appliqués de bonne heure ; mais dans les commencemens, quelques ſaignées & purgations, des cordiaux & un bon régime de vivre, tirent ordinairement les malades d'affaire, ou du moins ils en ſont quittes pour perdre quelques doigts des pieds & des mains.

L'ergot ne produit pas tous les ans ces fâcheux accidens ; car lorſqu'il y a naturellement peu d'ergot avec le bon grain, il ne fait pas de mal. On prétend encore que l'ergot perd ſa mauvaiſe qualité, quand on l'a gardé un certain tems : mais dans les années de diſette, les Payſans n'ont point le tems de garder leur grain, ils ſont obligés de le conſommer auſſi-tôt après la moiſſon, & par conſéquent de s'expoſer à la fâcheuſe maladie dont on vient de parler.

SEIGLE BATARD. *Voyez* au mot FÊTU.

SELÉNITE, *Selenites* : cette pierre n'eſt qu'une eſpece de pierre gypſeuſe. *Voyez* à l'article GYPSE.

SELLÉS ou POISSONS SELLÉS : on en trouve deux eſpeces dans les Indes ; ils ſont ainſi nommés, dit Ruiſch, *Collect. Piſc. Amb. p.* 23. *Tab.* 12. *n.* 12 & 13. parcequ'ils ont une eſpece de ſelle ſur le dos : ils ont l'un & l'autre un muſeau fait comme le bec d'un perroquet, & proche de l'anus une peau dure qui a la figure d'une cuiraſſe : elle eſt fort mince par les bords, & elle leur ſert d'aiguillons & de nageoires. Elle eſt tranchante & ils s'en ſervent comme d'un couteau, pour déchirer les poiſſons qu'ils rencontrent : ces deux poiſſons ne different l'un de l'autre que par la couleur qui eſt plus ou moins foncée.

SELS, *Salia* : les ſels naturels ſont des ſubſtances foſſiles qui ont la propriété de ſe diſſoudre dans une plus ou moins grande quantité d'eau, & de ſe liquefier dans le

feu ; encore les uns y deviennent-ils fixes & les autres s'y volatiliſent ſous la forme d'une vapeur non enflammée. Ces corps que nous connoiſſons ſous les noms ſpécifiques d'*alun*, de *vitriol*, de *natron*, de *nitre*, de *ſel gemme*, de *ſel ammoniac*, de *borax*, &c. ont des ſaveurs fort différentes ; il y en a de froides, d'acres & d'aigres, d'autres ſont chaudes, fades ou ſalées : leurs couleurs ne ſont pas plus conſtantes, ni la configuration de leurs parties, dans l'état de cryſtalliſation.

En général les Chymiſtes diſtinguent & diviſent les ſels en *acides*, en *alkalis*, & en *neutres*. Les premiers ſont ceux qui ſous une forme fluide, font un mouvement de gonflement ou d'effervescence avec les terres & pierres calcaires ou alkalines, par conſéquent avec les productions d'animaux, reconnues propres à faire de la chaux : telles que les coquilles d'œufs, les huitres, les perles, les coraux, les yeux d'écreviſſes, &c. Les ſels acides ont encore la propriété de rougir les liqueurs ou teintures bleues végétales.

Les ſels alkalis produiſent à leur tour les mêmes phénomenes ſur les ſubſtances acides ; ils ont, au contraire des ſels acides, la propriété de colorer en verd les couleurs bleues tirées des végétaux, au lieu que les acides les changent en rouge. Les ſels alkalis ſe diſtinguent auſſi entr'eux par deux propriétés différentes : les uns ſont fixes, & entrent en fuſion par un feu modéré, ſans ſe diſſiper, ils ſont ſolubles dans l'eau ; ceux qui appartiennent au regne minéral, ne tombent que peu ou point en déliqueſcence, & n'ont point la grande cauſticité des alkalis végétaux : les autres ſont alkalis volatils, ils ſe ſubliment & même diſparoiſſent à l'action d'un feu aſſez doux. Cette derniere eſpece eſt aſſez rare dans le regne minéral, mais elle eſt aſſez commune dans le végétal, & plus abondante dans l'animal.

Enfin ce que l'on nomme *ſel neutre*, n'a ni les effets particuliers d'un ſel acide, ni ceux d'un ſel alkali proprement dit. Le *ſel neutre*, eſt celui qui réſulte de la combinaiſon juſte & exacte de ces deux différens ſels ſaturés l'un par l'autre ; par la modification de cette combinaiſon d'acide & d'alkali, l'art comme la nature parviennent à produire un grand nombre de différens ſels neutres.

Digitized by Google

neutres. On trouvera sur l'Œthiologie de ces différens sels, des détails très circonstanciés & pleins de vues physiques & chymiques, dans le Dictionnaire de Chymie.

Les sels naturels, ainsi que les bitumes & les métaux, sont rarement purs dans la terre: ils sont toujours remplis de matières hétérogenes qui alterent leurs propriétés.

Comme nous avons parlé de l'alun, du borax, du sel ammoniac, du nitre, du natron & du vitriol, suivant l'ordre alphabétique, nous ne parlerons ici que des sels naturels, dont le nom commence par le mot *Sel*.

SEL ACIDE MINÉRAL. *Voyez* à l'article SELS.

SEL ALEMBROT ou ALKITRAN ou SEL TABERI, est, selon Lemery, un sel rougeâtre, qui a la forme & la couleur du sang desseché: on le trouve au mont Olympe en Chypre; celui que nous avons vu sous ce nom, est un sel gemme. Lemery donne la maniere de faire un sel alembrot artificiel, dans son *Traité des Drogues simp.* p. 764.

SEL ALKALI NATUREL, *Sal alkali naturale*: il est en partie fixe & en partie volatil, il se cryſtallise difficilement, mais forme une masse comme spongieuse, qui souvent tombe d'elle même en poudre: elle fait effervescence avec tous les acides. Ce sel est d'une saveur brulante, d'une odeur un peu fétide & se dissout dans trois fois son poids d'eau. Il répand dans le feu une odeur & une vapeur âcre: la partie qui ne se dissippe pas au feu, y entre en fusion. Le Natron & l'Halinatron sont des especes d'alkalis naturels: ainsi que le sel mural appellé *Aphronatron*. Celui-ci se forme contre les murs plâtreux des maisons, en petites masses compactes, mais friables: il est impur & d'une figure indéterminée; il se gonfle un peu dans le feu, sans décrépiter ni détonner; saturé par l'acide, il ne s'en précipite rien: la cryſtallisation lui donne la figure quadrangulaire & aiguë: à l'égard de l'halinatron & du natron, appellé *Sel alkali terreux*, voyez *ces mots*.

SEL AMMONIAC NATUREL. *Voyez* AMMONIAC.

SEL D'ANGLETERRE ou D'EPSOM, c'est du sel de Glauber mêlé de quelques autres sels, & sur-tout d'un

ſel neutre calcaire. *Voyez* au mot SEL NEUTRE CALCAIRE.

SEL DE CHAUX. *Voyez* SEL NEUTRE CALCAIRE.

SEL COMMUN ou SEL MARIN, *Sal commune aut marinum.* Sa ſaveur eſt âcre, pénétrante, ſalée, & plus agréable que celle d'aucun autre ſel. Sa forme eſt cubique comme un dez à jouer: il décrépite & pétille fortement ſur les charbons rouges, & y reſte long-tems avant que de s'y fondre; il exige environ quatre fois ſon poids d'eau pour ſa ſolution. On en diſtingue deux eſpeces principales, ſavoir:

1°. Le SEL GEMME ou SEL FOSSILE, *Sal gemmæ*: c'eſt le plus dur, & communément le plus pur des ſels foſſiles; ſouvent il eſt tranſparent, brillant, en beaux criſtaux taillés à huit angles ſolides & à ſix faces; il y en a de différente couleur, tantôt griſâtre ou blanchâtre: tel eſt celui qu'on trouve dans le Nord, dans les Indes, en Tartarie près d'Aſtracan, & dans quelques autres parties de l'Afrique; tantôt bleuâtre, rougeâtre, jaunâtre, ou non coloré, comme on le remarque en divers lieux de l'Aſie. On en trouve beaucoup en Europe, en Tranſilvanie, à Salzburg, en Hongrie, en Saxe, à Williſca en Pologne, à Cordoue en Catalogne, &c.

On trouve beaucoup de ſel gemme coloré dans des endroits dont le terrein eſt par couches, ou compoſé de lits argilleux & calcaires; mais la plus grande quantité de ce ſel ſe trouve dans des montagnes, en maſſes ſi énormes, notamment dans la Ruſſie & dans tout le Nord, qu'on prétend que pluſieurs habitans s'en bâtiſſent des maiſons. En Pologne les mines de ſel ſont très profondes; on les exploite depuis l'an 1252; le Royaume de Pologne en tire un de ſes plus grands revenus: on prétend qu'il y a plus de mille ouvriers: on deſcend dans ces mines par quatre ouvertures; c'eſt un beau ſpectacle, & en même tems effrayant. Ces mines ſi conſidérables ſont ſituées à Williſca à cinq lieues de Warſovie; il y a tant de rues, de galleries habitées par un ſi grand nombre de perſonnes, que c'eſt une République ſouterraine, qui a ſes loix, ſa police, ſes chefs & ſes voitures publiques; les enfans y naiſſent & y ſont élevés, les che-

Digitized by Google

vaux y ſont nourris : les voûtes ſont ſoutenues par des pilliers de ſel & taillés dans le ſel ; la lueur des flambeaux qui éclairent ces vaſtes appartemens, répand un éclat merveilleux, ce ſont comme des palais de criſtal. Le ruiſſeau d'eau douce qui coule dans ce ſouterrain, ſert à abreuver les habitans : on tire ce ſel par grands cylindres : on le mout en groſſe farine, dont on ſe ſert partout où il faut du ſel. La mine de Cordoue en Catalogne offre auſſi des maſſifs très conſidérables : le ſel y eſt en blocs ſi durs, qu'on ne le peut détacher qu'à l'aide des maſſues de fer. La mine de ſel de Hongrie près d'Eperies, quoique moins conſidérable que celle de Pologne, a plus de cent quatre-vingts braſſes de profondeur. Ce ſont là, dit M. Bertrand, les trois mines de ſel les plus conſidérables de l'Europe.

Le ſel gemme d'Ethiopie eſt d'un blanc opaque : Lemery dit qu'on le taille dans ce pays en tablettes longues d'un pied, larges & épaiſſes de trois pouces, & qu'on s'en ſert comme d'une monnoie, dont la valeur équivaut à ſix ſols monnoie de France. On ſe ſert du ſel de gemme dans les lieux où il naît, aux mêmes uſages que nous employons ici le ſel marin ; il engraiſſe les beſtiaux & ſur-tout les brebis ; il fertiliſe ſinguliérement les terreins arides & argilleux. L'on fait à Paris & dans tout ce Royaume, un aſſez grand trafic d'un ſel gemme que les Piedmontois ont l'art de retirer par l'évaporation des eaux de puits ſalés. Il eſt en pains demi tranſparens : il eſt employé par les Teinturiers : c'eſt celui dont on ſe ſert auſſi en Médecine. Dans les endroits où il y a des mines de ſel gemme, des ouvriers intelligens en choiſiſſent des morceaux durs & les plus tranſparens, pour en faire divers ouvrages, comme des boîtes, des vaſes, des chandeliers, des croix : on imite avec ce ſel naturellement coloré, différens fruits.

Les Naturaliſtes conviennent aſſez que c'eſt au moyen de ce ſel, ſi abondant dans certaines contrées, & diſſous par des eaux douces, que ſe forment les étangs, les fontaines & puits dont l'eau eſt ſalée : tels qu'on en remarque en Franche Comté, en Lorraine, en Italie & dans le Palatinat ; mais on ne convient pas généralement que l'eau de la mer tire ſa ſalure continuelle des mines de ſel

Digitized by Google

gemme qui tapiſſent les abîmes de l'Océan, ou la ſurface de la terre. Une des grandes difficultés que quelques Phyſiciens oppoſent à ce ſentiment : c'eſt la diſſolution totale des montagnes de ſel qui doit s'opérer par le laps du tems ; c'eſt la chute immenſe des eaux douces qui ſe rendant à la mer y doivent donner une ſaveur, tantôt plus, tantôt moins ſalées. Mais on répondra, que ſi le Créateur forma la mer dans ſon dégré de ſaumur actuelle, & que ſi l'évaporation des eaux (par le moyen de laquelle elle ſe deſſale toujours), eſt proportionnée à celle qui tombe en pluie ; alors la ſalure de la mer ſe trouvera toujours la même qu'à la création ; car ce que les rivieres y charient de ſel, eſt au plus en quantité proportionnée à ce que l'on en conſomme ; à ce qui s'en trouve de criſtalliſé ſur les bords de l'Océan. Pour ce qui regarde la diſſolution des montagnes, il y a une maxime ou axiome qui dit, que là où eſt une matrice de terre ſaline, ſoit nitreuſe, ſoit de ſel marin, ſoit vitriolique, il y a dans la nature des moyens qui y produiſent toujours des mêmes matieres, & l'expérience le confirme aſſez. *Voyez* au mot MER, les différens endroits où cette eſpece d'eau a divers dégrés de ſalure.

Il eſt bon d'obſerver que dans tous les lieux où les eaux ſalées paſſent, elles dépoſent du ſel gemme ſous une forme de gelée blanche ; les terres & les pierres qui avoiſinent le trajet de ces eaux ſouterraines, ont auſſi une ſaveur ſalée & une peſanteur conſidérable. Lorſque des pierres mêlées de ſel gemme, & détachées de la mine, ont été quelque tems expoſées à l'humidité de l'air, elles augmentent tellement de peſanteur ſpécifique, qu'un morceau de ces pierres, qu'un ouvrier pouvoit aiſément porter dans le fond de la mine, ne peut plus être remué de ſa place par un ſeul homme.

2°. Le SEL MARIN ou SEL DE CUISINE, ou SEL COMMUN, *Sal marinum cibarium.* Ce ſel dont nous uſons journellement dans tous nos alimens, & quelquefois dans les Arts & Métiers, ou pour conſerver du poiſſon & de la viande, &c. s'humecte facilement : il differe un peu du ſel gemme ; tantôt on le trouve formé ſur les bords ou au fonds de la mer, tantôt il eſt naturellement cryſtalliſé à l'embouchure des ſources & fontaines ſa-

Digitized by Google

lées ou au fond des lacs salés ; mais il est rare de rencontrer le sel marin tout cristallisé. Celui que nous employons dans la cuisine, est toujours retiré des eaux salées par l'art & de quatre manieres différentes.

1°. Par la chaleur du soleil, cette maniere s'exécute au moyen des marais salans, tels qu'on en voit en diverses contrées de la France, en Bretagne, le long des côtes d'Aunis : ces marais forment un quarré long qu'on a soin d'enduire de glaise pour retenir l'eau salée qu'on y fait entrer dans l'été, par un beau tems, sec & chaud, jusqu'à la hauteur de demi pied ou environ. Cette eau s'évapore bientôt & laisse une liqueur dans laquelle se trouve un assemblage de cristaux de sel marin qu'on casse avec des perches, puis on les retire avec des pelles trouées, & on en forme des piles ou tas qu'on laisse égoutter sur la terre seche : alors on le transporte dans les Gabelles. Ce sel est moins blanc que celui que les Languedociens font au Peccais dans les Isles Maguelone, où la cristallisation du sel est des plus réguliere. Les ouvriers de ces salines jettent dans les étangs salés des branches de bois, arrangées de maniere à représenter une étoile, une couronne, une crosse, &c. alors le sel se cristallise autour de ces matieres de la maniere la plus agréable. *Voyez* le *Mémoire sur les salines de Peccais, par M. Montet de la Société Royale de Montpellier, inséré dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris.*

2°. La seconde maniere consiste à faire évaporer sur le feu dans de grandes chaudieres de plomb, jusqu'à siccité, l'eau des lacs, des puits & des fontaines salées, dont quelques-unes contiennent jusqu'à vingt livres de sel par cent pintes d'eau, telle est celle de Dieuse en Lorraine ; cette opération se pratique près de Lunebourg & de Hartebourg en Allemagne, en Angleterre, & près de Halle en Saxe. L'on obtient alors un sel blanchâtre & assez pur ; il se dissout facilement dans l'eau : on l'appelle *sel de cuisson.*

3°. Dans les pays où le froid est excessif, comme dans le Nord, l'eau de mer qui contient peu de sel, se gele facilement & presque entiérement, excepté la portion de l'eau qui contient le plus de sel marin : on

Digitized by Google

acheve d'évaporer cette eau en l'expoſant à l'air dans des vaſes : le ſel prend alors la forme d'un grouppe de criſtaux de ſel marin.

4°. Cette derniere méthode conſiſte à concentrer d'abord l'eau ſalée par le moyen de l'air ſeul, ainſi qu'il ſe pratique aux fameuſes ſalines établies à Moutterſtat, à Manheim & Durken & à Montmorot en Franche-Comté, dans les bâtimens nommés *évaporatoires* ou *hangars d'évaporation*. Pour l'intelligence de cette opération, il faut faire ici l'extrait du Mémoire lu par M. le Marquis de Montalembert à l'Académie des Sciences en 1748, concernant ſes obſervations faites en 1745. L'intention de l'Inventeur des hangars étant de préſenter à l'air le plus de ſurfaces poſſibles d'eau chargée de ſel, il a conſtruit un bâtiment ouvert de toutes parts, & garni dans ſon intérieur de onze rangées de fagots d'épines à double rang, & il a diviſé ces onze rangées en ſept parties dans leur longueur, répondantes à autant de réſervoirs qui font le ſol de tout l'édifice : à chaque réſervoir eſt un corps de pompe qui reporte l'eau qui eſt tombée dans un réſervoir ſupérieur, d'où elle découle ſur une autre rangée de fagots, & va ſe rendre dans un des réſervoirs d'en bas, & ainſi ſucceſſivement juſqu'à la ſeptieme évaporation. Il eſt aiſé de concevoir comment l'eau ainſi coulante le long d'une infinité de branches placées à l'air libre, préſente à cet air des ſurfaces multipliées, par leſquelles elle s'évapore, en laiſſant la portion qui s'écoule plus chargée de ſel, parceque l'air n'enleve que l'eau proprement dite ; l'eau reſtante après les ſept opérations eſt reçue dans un réſervoir commun à tous les hangars, & portée à deſſécher dans des chaudieres de plomb.

On prétend qu'on peut encore retirer du ſel marin de certaines pierres qui ont la propriété phoſphorique : on a obſervé que les pierres qui en contiennent beaucoup, ſuintent à l'extérieur, & tombent facilement en déliqueſcence. Le ſel marin ſe trouve auſſi dans quelques végétaux, comme dans le Paleopſis, dans la plante appellée *Kali* ou *Soude*, &c. on le rencontre encore dans l'urine, & dans le ſang des animaux. Ce ſel réſout promptement la glace, ſans diminuer ſa fraîcheur ; enfin l'acide

Digitized by Google

du sel marin uni à celui du nitre, est le dissolvant de l'or & de l'étain.

SEL D'EPSOM & D'ÉGRA : *voyez* à l'article SEL NEUTRE NATUREL.

SEL FOSSILE : *voyez* SEL GEMME à l'article SEL COMMUN.

SEL GEMME : *voyez* au mot SEL COMMUN, ou MARIN.

SEL D'INDE ou PYRAMIDAL, *Sal Indum* aut *Pyramidale*, est cette espece de Sel sucré, qu'on trouve sur certaines especes de Fucus.

SEL MARIN : *voyez* au mot SEL COMMUN.

SEL MURAL ou APHRONATRON : *voyez* SEL ALKALI.

SEL NEUTRE NATUREL, *Sal neutrum*. On doit comprendre sous ce nom générique tous les sels naturels dans lesquels il y a un acide quelconque combiné jusqu'au point de saturation avec une base quelconque ; tels sont, à l'exception des acides & des alkalis, tous ceux dont nous avons parlé jusqu'à présent, auxquels on peut ajouter les suivans.

On trouve un Sel neutre pur en pyramides creuses, dans la Bothnie orientale, près de Baden, en Suisse. Le Sel de Chaux qui se forme quelquefois contre les parois des souterrains, & dans le fonds de quelques mines, a des propriétés toutes différentes du Sel mural ; il est ou blanc ou jaunâtre, d'une saveur amere ; il fleurit à l'air : il n'entre point en effervescence avec les acides ; mais l'huile de tartre, par défaillance, en précipite une terre calcaire ou spathique.

Il y a aussi le Sel neutre calcaire, qui, dissous dans de l'eau, & arrosé de la même huile de tartre, laisse précipiter une terre blanchâtre & calcaire qui fait effervescence avec les acides : le Sel d'Epsom, appellé *Sel d'Angleterre* ; ce Sel, qu'on nomme aussi *Sel anonyme*, est allié avec un Sel neutre calcaire, a une figure prismatique & quadrangulaire : il se dissout facilement dans l'eau. On trouve ce sel à l'embouchure de la fontaine d'Epsom, lieu distant de quinze milles de Londres : il a un goût frais & amer. On s'est assuré que le Sel d'Epsom naturel est un Sel neutre formé de l'alkali minéral uni avec l'aci-

Digitized by Google

de vitriolique ; par conſéquent, un Sel de Glauber : mais il eſt mêlé, comme on l'a dit, avec un Sel neutre calcaire. *Voyez* notre Minéralogie, *Tome premier*, *p.* 325.

LE SEL DE SEDLITZ, DE SEIDS-CHUTZ OU DE BOHEME, LE SEL D'ÉGRA, DE CARLSBAD, D'ESTER & DE WISBAD, ſont encore des Sels neutres naturels qui paroiſſent compoſés des mêmes principes que le Sel d'Epſom : cependant ils produiſent des effets différens ; ils entrent en fuſion au feu, & y deviennent tranſparens & fluides ; ils ſont d'un goût amer, & verdiſſent les teintures bleues végétales.

On diſtribue dans le Commerce un Sel à bon marché, qui eſt artificiel, & qui porte le nom de tous ces différens Sels neutres. On nous l'envoie quelquefois d'Angleterre, & communément de Lorraine, ſous le nom de *Sel d'Epſom* : pour cela on ſe ſert de l'eau-mere épaiſſe du Sel marin qui contient du Sel de Glauber, & un Sel neutre calcaire. On procede aux diſſolutions, aux filtrations, aux évaporations, par la voie de la cryſtalliſation, en la maniere uſitée. On choiſit les plus beaux cryſtaux de la premiere cryſtalliſation : voilà, dit-on, du Sel de Glauber ; & ceux de la ſeconde cryſtalliſation ſe vendent aux Droguiſtes & aux Apothicaires, ſous le nom de Sel d'Epſom, de Sel de Lorraine ou d'Egra, &c. Ceux qui voudroient ſe procurer de l'eau d'Epſom, ſans en faire venir exprès, peuvent diſſoudre une once deux gros de Sel d'Epſom véritable dans une pinte d'eau minérale de cette fontaine : elle purge légérement la pituite.

SEL DE NITRE : *voyez* NITRE.

SEL DE PIERRE ou SALPETRE : *voyez* NITRE.

SEL DE SEDLITZ : *voyez* à la ſuite du mot SEL NEUTRE.

SEMENCES : *voyez* GRAINES.

SEMENCINES ou SEMEN CONTRA : *voyez* POUDRE A VERS.

SEMOULE, nom que les Italiens donnent à une ſorte de *Vermicelli* (Vermichel) faite en petits grains, comme de la moutarde, mais de la même pâte que le *Vermicelli*, qui eſt en forme de petits vermiſſeaux.

SENAGRUEL : *voyez* SERPENTAIRE DE VIRGINIE.

Digitized by Google

SENAPOU ou SINAPOU, *Astragalus incanus frutelans, venenatus, floribus purpureis*, (Barr.) Plante de la Guyane, dont la racine s'emploie pour enivrer le poisson : on en fait autant avec le Bois indien, qui est une espece de grosse liane. *Maison rustique de Cayenne.*

SÉNÉ ou SENNÉ, *Senna.* Tout le monde connoît sous ce nom de petites feuilles seches, en forme de lame, d'un verd tirant sur le jaune, d'une odeur de drogue, mais qui n'est pas désagréable, d'un goût un peu âcre amer, & qui excite des nausées, & qu'on emploie ordinairement pour purger.

Ces feuilles se recueillent sur un arbrisseau que l'on nomme SENNÉ D'ALEXANDRIE, *Senna orientalis ;* il croît à la hauteur de deux coudées ; ses tiges sont ligneuses, & se partagent en des rameaux plians, d'où sortent alternativement des queues grêles, d'une palme & plus de longueur, sur lesquelles naissent assez près les unes des autres, quatre, cinq ou six paires de feuilles, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaisons ; ces feuilles sont d'un verd clair.

Les fleurs du Senné viennent en grand nombre au haut des rameaux ; elles sont en roses, jaunes, parsemées de veines purpurines. Aux fleurs succedent des gousses plattes, le plus souvent recourbées, composées de deux membranes oblongues, lisses, aplatties, d'un verd brun, au milieu desquelles sont mêlées sur une même ligne plusieurs graines semblables à des grains de raisins : ce sont ces gousses que l'on nomme *follicules de Senné.* On cultive cette plante dans la Perse, la Syrie, l'Arabie, d'où on l'apporte en Egypte & à Alexandrie.

On apporte dans le commerce plusieurs sortes de Senné, savoir, celui d'Alexandrie ou de Scyde ou de la Palte (ainsi appellée) à cause de l'impôt que le Grand Seigneur a mis sur cette feuille, & celui de Tripoli, dont les feuilles sont moins pointues, & dont les vertus sont inférieures à celles du premier. Le Senné de Moka, dont les feuilles sont grandes, larges, arrondies à leur extrémité, est encore moins estimé.

Le Senné a une vertu merveilleuse pour purger par bas ; & il n'y a aucun purgatif employé plus fréquemment & plus utilement : à peine trouve-t-on aucun re-

Digitized by Google

mede qui tire, & qui évacue auſſi bien les humeurs corrompues, épaiſſes ou endurcies, & qui leve auſſi bien les vieilles obſtructions. On reproche aux feuilles de Senné d'occaſionner des tranchées; c'eſt pourquoi on ajoute toujours avec lui quelque ſel, tel que le ſel végéal, le ſel de Glauber, qui diviſent & atténuent ſes particules réſineuſes; on lui aſſocie quelquefois les adouciſſans & mucilagineux, tels que les Jujubes, la Violette & la Guimauve.

Les follicules donnent moins de tranchées, mais elles purgent plus foiblement. Ce purgatif eſt contraire dans les diſpoſitions inflammatoires.

Les Botaniſtes font mention d'une eſpece de SÉNÉ SAUVAGE, *Emerus*. C'eſt une eſpece de Colutéa, différent de celui dont nous avons parlé ſous le nom de *Bagnaudier* : ſes feuilles ſont rangées ſur une côte, cinq à cinq, quelquefois ſept à ſept, & ſouvent neuf à neuf; elles ſont moins grandes que celles du Bagnaudier : ſa fleur eſt légumineuſe, reſſemblant à celle du géneſt, jaune & odorante; elle eſt ſuivie d'une gouſſe longue, grêle, déliée, preſque cylindrique, de couleur obſcure, douce au toucher, & d'un mauvais goût : elle croît aux lieux montagneux & ſombres, dans les bois, aux pays chauds; ſes feuilles ſont bien moins laxatives que celles du vrai Senné.

SENEÇON, *Senecio*, plante qui n'a point d'odeur remarquable, & qui croît par-tout dans les champs, le long des chemins, dans les vignes, dans les jardins, aux endroits ſablonneux & expoſés au ſoleil : ſa racine eſt petite, fibrée & blanchâtre : elle pouſſe une ou pluſieurs tiges, hautes d'environ un pied, rondes, cannelées, creuſes, rameuſes, un peu velues, revêtues de feuilles oblongues, dentelées, alternes, & d'un verd obſcur : aux ſommités naiſſent des fleurs en bouquet, à fleurons jaunes, diſpoſés en étoiles. A ces fleurs, qui durent peu de tems, ſuccedent pluſieurs graines ovales, couronnées d'aigrettes longues, qui forment toutes enſemble une tête blanche. Cette plante ſe reproduit continuellement, & reſte verte toute l'année; elle fleurit dans toutes les ſaiſons, même en hiver, & eſt déja vieille au printems : elle a un gout d'herbe légérement acide; on l'eſtime

Digitized by Google

émollitente, adouciſſante & réſolutive. En Angleterre, les Maréchaux donnent ce remede aux chevaux verminеux; il convient auſſi dans le vomiſſement & le crachement de ſang: ſon uſage ordinaire eſt d'entrer dans la décoction des lavemens émolliens, dans les cataplaſmes, pour amener les tumeurs à la ſuppuration, pour la goutte, pour les hémorrhoïdes, pour diſſiper le lait grumelé dans les mammelles.

SENEKA ou POLIGALA DE VIRGINIE, *Polygala Virginiana.* On nous envoie ſous ce nom une racine ligneuſe & odorante, longue de quatre doigts, de la groſſeur d'une plume à écrire, tortueuſe, rameuſe & fibreuſe; jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans; d'un goût âcre, un peu amer, & légerement aromatique. Cette racine vivace pouſſe étant en terre beaucoup de tiges; les unes droites, les autres courbées ſur terre; menues, jaunâtres, ſimples, ſans branches, cylindriques, liſſes, foibles, & longues d'un pied. Ces tiges ſont chargées de feuilles alternes, longues d'un pouce, liſſes, & ſans queue. Ces mêmes tiges ſont terminées par un petit épi de fleurs clair-ſemées, entierement ſemblables à celles du Poligala ordinaire; mais plus petites, alternes, & ſans pédicule.

On diſtingue la racine du *Sénéka* par une côte membraneuſe ſaillante, qui regne d'un ſeul côté dans toute ſa longueur: on l'eſtime diaphorétique, diurétique & alexipharmaque: elle réſout le ſang viſqueux, tenace & inflammatoire: elle purge quelquefois, & même fait vomir. Les Indiens la regardent comme un ſpécifique contre le venin du Serpent à ſonnettes. En effet, ſi on emploie ce remede aſſez tôt, il chaſſe le venin qui eſt dans les veines, réſout le ſang coagulé, diſſipe la tumeur, & rétablit le poulx foible & languiſſant. M. Tennent, Médecin Anglois, qui a demeuré pluſieurs années dans la Virginie, voyant que ceux qui avoient été mordus par le *Boicininga*, ou *Serpent à ſonnettes*, étoient tourmentés de ſemblables ſymptomes à ceux de la pleuréſie & de la péripneumonie; ſavoir, de la difficulté de reſpirer, de la toux, de crachement d'un ſang coagulé, qu'ils avoient le poulx fort & fréquent, &c. & que l'on en guériſſoit par l'uſage du *Sénéka*, a conclu que ce

Digitized by Google

même remede pouvoit être utile dans les pleuresies & fluxions de poitrine, maladies dans lesquelles on remarque des accidens semblables à ceux dont on vient de parler; & il a réussi heureusement à tirer des portes de la mort plusieurs personnes attaquées de ces maladies. *Voyez la Lettre écrite à l'Académie Royale des Sciences*, & *Essay on the Pleurysy*.

SENEMBI. *Voyez* LEGUANA.

SENEVÉ ORDINAIRE. *Voyez* MOUTARDE.

SENSITIVE ou HERBE MIMEUSE, *Mimosa*, est une plante fort curieuse, laquelle croît aux lieux chauds & humides; on la cultive aussi dans les jardins. On en distingue de plusieurs especes, dit M. Tournefort dans ses *Institut. Rei Herbar. p. 605*. La racine de la *Sensitive* ordinaire est petite: elle pousse plusieurs tiges la plupart rampantes & inclinées vers la terre, chargées de feuilles longuettes, lisses, étroites, rangées de côté & d'autre en ordre, ou par paires sur un côté, se rapprochant l'une de l'autre, quand on les touche, comme si elles avoient du sentiment (ce qui a fait appeller cette plante *Herbe vive*). Des aisselles des feuilles sortent des pédicules qui soutiennent chacune un bouquet de fleurs faites en godet, incarnates, & fort belles. A chaque fleur succede une silique qui renferme ordinairement des semences oblongues & plates.

Quand on touche les feuilles de la *Sensitive*, elles se flétrissent aussi-tôt; & quelques momens après qu'on les a quittées, elles reprennent leur premiere vigueur. Lorsque le Soleil se couche, la plante se flétrit tellement, qu'elle semble se dessécher comme si elle étoit morte; mais au retour du Soleil, elle reprend son état naturel; & plus le Soleil ou le jour est beau, & plus elle semble reverdir. L'arrivée subite d'un gros nuage la fait tomber dans un état de recueillement, que certains Botanistes ont regardé comme une espece de sommeil.

Envain, dit M. Hill, avoit-on cherché la cause de ce phénomene dans la présence ou la privation de la chaleur, dans l'humidité ou la sécheresse; l'air est sujet à trop de vicissitudes, pour produire un mouvement aussi regulier; de sorte que des agens naturels, il ne reste plus qu'à examiner la lumiere. C'est aussi sur elle que

Digitized by Google

M. Hill fonde l'agglomeration & l'affaiſſement de quelques plantes : phénomene qui a fait croire à pluſieurs Phyſiciens, que les plantes étoient de véritables animaux : hypothéſe trop dénuée de preuves pour nous y arrêter. Mrs de Mairan & Duhamel ont auſſi fait des obſervations particulieres ſur les effets de la Senſitive expoſée dans une cave, au ſortir du grand jour ; mais ils l'ont trouvée fort inconſtante & très incertaine.

On prétend que les feuilles de la Senſitive étant mâchées, excitent le crachat, moderent la toux, éclairciſſent la voix, & adouciſſent les douleurs de reins.

M. Garcin, au retour de ſon voyage des Indes orientales, donna, à l'Académie de Paris, en 1750, la deſcription du *Todda-Waddi*, plante ainſi nommée par les Malabares, & qui eſt une Héliotrope & une Senſitive ou *Mimoſe*, comme diſent les Botaniſtes, c'eſt-à-dire, imitatrice des mouvemens animaux. Toutes ſes feuilles, diſpoſées ordinairement ſur un même plan qui forme une ombelle ou paraſol, ſe tournent du côté du ſoleil levant ou couchant, & ſe penchent vers lui, & à midi tout le plan eſt parallele à l'horiſon. Cette plante eſt auſſi ſenſible au toucher que les Senſitives ou Mimoſes qui le ſont le plus ; mais au lieu que toutes les autres ferment leurs feuilles en deſſus, c'eſt-à-dire, élevent les deux moitiés de chaque feuille, pour les appliquer l'une contre l'autre, celle-ci les ferme en deſſous ; ſi, lorſqu'elles ſont dans leur poſition ordinaire, on les éleve un peu avec les doigts pour les regarder de ce côté-là, elles ſe ferment auſſi-tôt malgré qu'on en ait, & cachent ce qu'on vouloit voir. Elles en font autant au coucher du ſoleil, & il ſemble qu'elles ſe préparent à dormir : auſſi cette plante eſt-elle appellée tantôt *Chaſte* & tantôt *Dormeuſe*.

Outre ces noms qui lui conviennent aſſez, on lui a donné quantité de vertus imaginaires ; & il n'étoit guere poſſible, dit l'Hiſtorien de l'Académie, que des peuples ignorans s'en diſpenſaſſent.

Cette plante aime les lieux chauds & humides, ſurtout les bois peu touffus, où ſe trouve une alternative aſſez égale de ſoleil & d'ombre. M. Garcin en a reconnu

Digitized by Google

deux eſpeces : il a traité tout ce ſujet en excellent Botaniſte ; mais nous n'en avons dit ici, d'après l'Hiſtoire de l'Académie, 1730, pag. 67, que ce qu'il y a de plus remarquable pour les perſonnes qui ne ſont point Botaniſtes de profeſſion.

La Senſitive, que les Eſpagnols appellent *Dormidera*, eſt une eſpece d'*Oxis* ou de *Treffle acide* ; car les Treffles, les Haricots, & quantité d'autres plantes, ſont ſuſceptibles d'affaiſſer un peu leurs feuilles aux approches de la nuit.

SEOVASSEU. Eſpece de Cerf de la Virginie. *V.* CERF.

SEPS. Eſpece de Lezard que M. Klein met dans la famille des Salamandres. Columna dit qu'il eſt petit, rond, vivipare, marqué ſur le dos de lignes noires paralleles : ſes oreilles & ſes yeux ſont petits ; ſa queue peu pointue : les deux premiers pieds ſont fort proche de la tête ; les deux autres ſont placés près de l'anus : ſes écailles ſont de figure rhomboïde, & ſon ventre eſt blanc mêlé d'un peu de bleu : ſes narines ſont placées à l'extrémité du muſeau.

Tous les Auteurs ne conviennent nullement ſur la deſcription & les propriétés de cet animal : les uns en font un Serpent, quelques-uns un Lezard ; & preſque tous le décrivent comme un animal très venimeux, & dont la marche eſt tortueuſe.

M. Sauvage, dans un *Mémoire ſur la nature des animaux venimeux, & en particulier de ceux de la France, Ouvrage couronné par l'Académie de Rouen* (*prix de Phyſique en* 1754) dit que le Seps eſt un animal fort commun dans le Languedoc, quoique inconnu même aux Savans dans le reſte de la France : on le confond aiſément avec l'*Orvet* ; mais il en differe en ce qu'il a, comme les Lezards, quatre pattes avec trois doigts à chacune. Il eſt inoui, dit-il, que perſonne ait eu lieu de s'en plaindre. Cet Auteur ajoute qu'une poule ayant trouvé un de ces animaux, l'avala apparemment par la tête ſans le mâcher : un moment après on vit ſortir le Seps par un chemin tout oppoſé ; la poule, qui l'apperçut, l'avala de nouveau, le Seps s'échappa encore par la même route : la poule laſſée de ce badinage, le coupa en deux & l'avala pour la troiſieme & derniere

Digitized by Google

fois; ce qui fait voir qu'il n'a rien de nuisible, étant pris intérieurement. Et qui sait, ajoute M. Sauvage, si par la propriété qu'il a de se glisser le long du canal intestinal, & de le fureter sans causer le moindre mal, il ne produiroit pas dans la passion iliaque un meilleur effet que le vif-argent & les balles de plomb !

SERANCOLIN ou SARANCOLIN. Les Marbriers donnent ce nom à un marbre isabelle, tacheté de rouge, &c. On le tire d'une vallée des Pyrenées, voisine d'un lieu qui se nomme *Serancolin*. Voyez MARBRE.

SEREN. Serpent marqué de rouge, de brun, & de blanc, qui se trouve en Sicile. *Ruisch.*

SEREQUE. Plante qui se nomme *Orisel* aux Isles Canaries, d'où elle nous parvient. Elle sert pour la teinture; & quoique ses feuilles soient vertes, on l'appelle aussi *herbes à jaunir des Canaries*, ou *petit genet des Canaries*.

SERGENT. Les Hollandois donnent ce nom à un poisson des Indes Orientales, que l'on ne prend jamais seul, & qui est toujours accompagné de quelques autres poissons à qui il sert de guide. Ruisch dit qu'il a le corps presque rond & cannelé; une couleur fauve dans le milieu; la tête & la queue bleues; trois aiguillons dont il est armé sur le dos, & une espece de pique qui va du côté de la queue.

SERIN, *Passer Canarius*, *aut Avicula sacharina*: petit oiseau qui a le bec court, jaune sous la gorge, estimé pour son chant, & auquel on apprend à parler & à siffler des airs entiers: il y a le Serin commun, & le Serin de Canarie.

1°. Le SERIN COMMUN, est semblable au Tarin, mais un peu plus gros: il a le champ de son plumage jaune & verd. On voit au mâle une tache sur la tête, beaucoup plus noire que celle qu'a la femelle; son corps est aussi plus jaunâtre. Cette sorte de Serin n'est point si sauvage que le Chardonneret: il ne se bat jamais avec les autres oiseaux, il vole en troupes: on en prend en automne. Quand les premiers froids se font sentir, & que les premieres neiges arrivent, il quitte les montagnes, vient dans les plaines, se cache dans les bois épais, où il fait son nid, & s'en retire tout l'été; il fait quatre

Digitized by Google

ou cinq œufs. Cet oiſeau vit de navette & d'autres ſemences.

On voit quantité de ces Serins en Hongrie : ils ſont de paſſage, & viennent tous les trois ans en grande abondance, mais non en ſi grande quantité, en Provence, en Italie, & dans les pays chauds : il y en a qui paſſent en Angleterre, & cela, ſuivant les vents qui les y amenent. On éleve cet oiſeau en cage, il chante fort agréablement.

2°. Le SERIN DE CANARIE, eſt venu en Europe des Iſles Fortunées ou Canaries, ſituées dans la Mer Atlantique, ſur la gauche de la Mauritanie, & il eſt fort commun parmi nous : on l'éleve en cage, où il fait ſon nid, & pond trois à quatre œufs. Ce Serin varie par les couleurs ; il eſt de la même grandeur que la Méſange ordinaire : il a le bec petit, blanc, épais à la baſe, & qui finit en pointe aiguë : toutes les plumes des ailes, de la queue & du corps tirent ſur le verd ; il y en a quelques-unes blanches, & différemment bigarrées de jaune. Le mâle a les plumes de la poitrine, du ventre, & du deſſus de la tête, près du bec, plus jaunes que ne ſont celles de la femelle. On fait un grand cas de ceux qui ont le corps le plus menu, & la queue la plus longue.

Ces oiſeaux ont la voix douce & perçante, ils la ſoutiennent long-tems ſans perdre haleine ; ils peuvent la baiſſer & l'élever de tems en tems, par différentes inflexions, avec leſquelles ils font une mélodie fort agréable. Albin enſeigne la maniere de les élever & d'en avoir ſoin. Cet oiſeau eſt d'un tempéramment très chaud : il vit pour l'ordinaire dix-huit à vingt ans, pourvu qu'on en ait ſoin. On le nourrit de chenevi, de millet & de navette : ſi on lui change ſa nourriture, il tombe aiſément malade. La plante appellée *Mouron* le réjouit beaucoup, & le maintient en ſanté

M. Hervieux, qui a fait un *Traité des Serins de Canaries*, contenant la maniere de les élever, & de les apparier pour avoir de belles races, a donné auſſi des remarques ſur les ſignes & les cauſes de leurs maladies, & pluſieurs ſecrets pour les guérir ; nous y renvoyons le Lecteur.

Les Chardonnerets s'accouplent avec les Serins de Canaries,

Digitized by Google

naries, mais les petits qui en proviennent ne multiplient point ; c'eſt comme le Mulet ſorti d'un Ane & d'une Cavale, mais qui ne produit pas.

Ainſi on appelle *Serins-mulets*, les oiſeaux qui proviennent de l'accouplement d'un Serin avec un autre oiſeau. Il ſe trouve des Serins bâtards, qui ſont iſſus des naturels des Canaries; ils viennent de l'Iſle d'Elbe : ceux-là ſont plus gros, & ſont ſujets à un tournoiement de tête, comme s'ils étoient fous. L'Iſle d'Elbe n'en a été peuplée, qu'à l'occaſion d'un vaiſſeau parti des Canaries pour l'Europe, & qui, ſurpris par une tempête, fut briſé contre les écueils de cette Iſle ; il étoit chargé de quantité de ces oiſeaux, qui, ſe ſauvant des débris du Navire, ſe jetterent dans l'Iſle, où la race s'eſt toujours conſervée ; ils ſont plus jaunes par le deſſous du bec, que les naturels des Canaries. Les mâles de ces Serins bâtards ont les pieds noirs.

Les Serins d'Allemagne paſſent pour être les meilleurs de tous, & ſurpaſſent les Serins des Canaries par leur beauté & par leur chant. Ces premiers ne ſont jamais ſujets à s'engraiſſer, leur grande vigueur, & la longueur de leur ramage, étant un obſtacle à ce qu'ils deviennent gras. On les éleve dans des cages ou dans des chambres préparées, & expoſées au Levant. Ces oiſeaux couvent trois fois l'année, depuis Avril juſqu'en Août.

Kolbe dit qu'on trouve, dans les campagnes du Cap de Bonne-Eſpérance, une eſpece de Serin ; c'eſt le *Serinus de Heuſlin* : ſon ramage, quoique fort agréable, ne plaît pas aux Européens du Cap ; les Habitans du pays les tuent, & on les mange comme les autres oiſeaux. Rai fait mention d'eſpeces de Serins de la Jamaïque. Barrere dit qu'il y en a pluſieurs eſpeces dans l'Iſle de Cayenne : le premier n'a rien d'agréable par ſon chant, mais il eſt remarquable par la beauté de ſon plumage, qui eſt violet & approchant de la couleur d'améthyſte ; les plumes les plus proches de la tête, ſont d'un jaune doré : la ſeconde eſpece, eſt le *Serin commun*.

SERINGAT, *Syringa*. Le Seringat eſt un arbriſſeau, dont il y a pluſieurs eſpeces ; *le Seringat à fleurs blanches ſimples*, & celui *à fleurs doubles*, dont l'odeur ap-

proche de celle de la fleur d'orange. Une autre espece se fait remarquer par ses feuilles panachées de jaune ; & celui de la Caroline, par ses grandes fleurs blanches.

La fleur de Seringat paroît en Mai & Juin : elle est d'une seule piece, & divisée en quatre parties ; elle naît disposée en épis courts aux sommets des branches : aux fleurs succede une capsule ronde, divisée en quatre loges, qui contiennent des semences menues & longuettes ; les fruits sont d'abord verdâtres, puis noirâtres dans leur maturité : les feuilles du Seringat sont simples, assez grandes, dentelées par les bords, & opposées sur les branches ; étant écrasées, elles ont une odeur de concombre.

Ces arbrisseaux ne sont point délicats sur la nature du terrein ; leurs fleurs font un bel effet, & répandent une odeur agréable dans les bosquets au mois de Mai. On retire de leurs fleurs une eau odorante, très agréable.

On donne aussi le nom de *Syringa* au *Lilas* : voyez *ce mot.*

Le mot *Syringa* signifie cannoniere ou sarbacane, parceque les rameaux des tuyaux de ces plantes étant vuidés de la moëlle qu'ils contiennent, on en peut faire des tuyaux ou de petites seringues. Le surnom de *Philadelphus*, qui signifie *bon frere*, convient, dit Jonston, à cet arbrisseau, parceque ses branches s'entrelassent.

SERMONTAINE, ou SESELI DE MONTAGNE : *voyez* LIVÊCHE.

SERPENT, *Serpens*, nom donné aux animaux reptiles, qui rampent, & ne marchent pas parcequ'ils manquent de pieds.

Séba nous a donné une ample & riche collection de Serpens & de Couleuvres, connus dans les différentes parties du monde ; mais elle est sans ordre & sans méthode. M. Linnæus a établi six genres différens de Serpens, d'après ceux qu'il a eu occasion d'examiner.

1°. Ceux qui ont le corps nud, des rides latérales, la levre supérieure élevée, deux filets & point de queue ; tel est le *Serpent aveugle* ou *Cécile*, nommé aussi *Anvoye.*

2°. Ceux qui ont des anneaux tout autour du corps &

Digitized by Google

de la queue ; tel eſt l'*Amphisbène* ou *double Marcheur*, qui a deux cens anneaux autour de l'abdomen, & trente autour de la queue ; on l'appelle auſſi *Serpent à deux têtes*, parcequ'il a le bout de la queue de la même groſſeur que la tête.

3°. Ceux qui ſont couverts d'écailles à l'abdomen & ſur la queue ; tel eſt le *Serpent Ormiſtao* des Suédois, qui a cent trente-cinq écailles à l'abdomen, & autant à la queue ; tel eſt encore un *Scytale*, qui a deux cens quarante écailles autour de l'abdomen, & treize à la queue.

4°. Ceux qui ont l'abdomen couvert de bandes circulaires, & des écailles deſſous la queue ; telle eſt la *Couleuvre*, qui a deux cens cinquante bandes écailleuſes à l'abdomen, & trente-cinq écailles à la queue ; le *Cencoalt* : tels ſont auſſi le *Pétola*, le *Naia* de l'Iſle de Ceylan, qui, ſelon M. Linnæus, eſt le plus venimeux de tous les Serpens : le *Serpent couronné* des Indes, ou *Serpent à lunettes* ; les différentes eſpeces de *Cobra* ; le *Serpent Eſculape* du Breſil, dont parle Séba, & qui eſt le *Panama* de l'Amérique, nommé auſſi *Argoli* ; enfin, les différentes eſpeces de *Viperes*.

5°. Ceux qui ont à l'abdomen & ſur la queue des bandes écailleuſes, la tête couverte de petites écailles, & la queue ſans appendices : tel eſt le *Boiguacu* ; le *Conſtrictor* de Kæmpfer, qui eſt le *Javelot* ou l'*Acontias* ; le *Serpent ſtupide* de Nieremberg ; le *Pimberoch* de Séba.

6°. Enfin, ceux qui ont des bandes écailleuſes à la queue ; & au bout de la queue, des eſpeces de ſonnettes, qui ſont compoſées d'écailles : tel eſt le *Boicininga*, & le *grand Serpent venimeux* de la Virginie : les Indes Orientales, l'Afrique, le Mexique, le Breſil, & pluſieurs autres Pays, fourniſſent un très grand nombre de ces *Serpens à ſonnettes*.

Il convient à préſent de rapporter en abregé, ce que les Anciens & les Modernes ont dit des Serpens en général, à l'exception des fables. Nous expoſerons, ſous le même coup d'œil, quelques eſpeces de ces Reptiles, de différentes Contrées du monde habité ; leſquels varient, ſoit par la couleur, ſoit par la grandeur, ſoit par la con-

figuration du tissu, soit enfin par leurs qualités, les uns étant venimeux & les autres sans venin; & pour ne pas répéter ce que nous avons dit de ceux dont nous avons parlé dans la suite de cet Ouvrage, nous ne ferons mention ici que de ceux qui n'ont point de noms particuliers. Nous rapporterons aussi quelques Observations du Docteur Derrham sur les Serpens, leurs propriétés en Médecine, l'usage que l'on fait en Amérique de leur graisse, de leur pierre, &c.

Description des Serpens.

Les Serpens ont les uns la tête petite, les autres l'ont grosse, ou large ou étroite; les uns l'ont blanche ou noire, d'autres marbrée & tiquetée de jaune: il y en a qui tournent si promptement la tête d'un côté & d'autre, qu'ils paroissent, quand on les regarde, en avoir deux: leurs oreilles, s'ils en ont, ne paroissent point; ce sont des trous, dit Pline, par où ils entendent. Ils n'ont point de narines, dit l'Auteur du *Dictionaire des Animaux*: ils ont les yeux très durs, & ne remuent pas la paupiere supérieure, ils ne clignent qu'avec l'inférieure. Ils n'ont pas tous, les yeux de la même grandeur, ceux de Lybie les ont ordinairement grands, & d'autres les ont aussi petits que ceux des Sauterelles: plusieurs ont la gueule très grande, d'autres l'ont petite; leurs dents sont en maniere de peignes: c'est une espece d'écorce, qui leur sert de peau, & dont ils se dépouillent: quelques uns ont des crêtes sur la tête: la queue est différente, selon les especes de Serpens: leur langue est petite, longue, de couleur noire, fourchue à l'extrêmité; quelques uns disent qu'elle est couverte d'un poil très fin.

Comme ces animaux lancent leur langue avec une extrême célérité, cela a fait croire à quelques-uns, que leur langue est à trois pointes, ou qu'ils tirent trois langues à la fois. On trouve sous la langue de quelques-uns, une petite peau, qui, comme une petite vessie, couvre leurs dents, & dans laquelle est le venin, qu'ils communiquent aussi-tôt que la morsure est faite

Le cœur des Serpens est long & petit; il tient à la grande artere, & est très chaud de son naturel. Les Serpens

Digitized by Google

ont des poumons simples, fibreux, très longs, fongueux & proche du cœur : ils ont un ventricule étroit & allongé ; des entrailles très petites, mais fort longues ; le fiel abondant & noir.

Les Serpens n'ont que peu ou point de testicules, à cause de la longueur de leur corps ; mais des conduits par où s'écoule la matiere séminale. N'ayant point de mammelles, ils n'ont point de lait, tout est contenu dans les œufs qu'ils rendent, ou qui éclosent dans leur intérieur : on leur compte trente côtes. On peut remarquer, dit Dherham, une justesse presque géométrique dans les mouvemens sinueux que les Serpens font en rampant : les écailles annulaires qui les aident dans cette action, sont d'une structure très singuliere ; sur le ventre elles sont situées en travers, & dans un ordre contraire à celles du dos & du reste du corps ; & non-seulement depuis la tête jusqu'à la queue, chaque écaille supérieure déborde sur l'inférieure, mais les bords sortent en dehors, tellement que chaque écaille étant tirée en arriere, ou dressée en quelque maniere par son muscle, le bord extérieur s'éloigne un peu du corps, & sert comme de pied pour l'appuyer sur la terre, & pour le faire avancer & faciliter ainsi son mouvement. Il est aisé de découvrir cette structure dans la dépouille, ou sur le ventre d'un Serpent quel qu'il soit. Mais il y a une autre méchanique admirable ; c'est que chaque écaille a son muscle particulier, dont une extrêmité est attachée au milieu de l'écaille, & l'autre au bord supérieur de l'écaille suivante. Le Docteur Tyson a découvert cette méchanique dans le *Serpent à collier*.

Les Serpens se nourrissent d'herbes, de chenilles, de cloportes : ils peuvent être long-tems sans manger, pourvu qu'ils n'éprouvent pas trop de froid. Quand ils mangent des oiseaux, ils en vomissent les os & les plumes : ils aiment beaucoup le vin, le lait, l'eau & les jaunes d'œufs.

Ainsi les Serpens, soit vivipares, soit ovipares, sont du nombre des animaux qui transpirent peu & digerent très lentement ; c'est pourquoi ils peuvent vivre huit mois, & même un an, détenus sans nourriture dans des barils aérés : ils y copulent, & font des petits qui gran-

Digitized by Google

diſſent. L'on peut cependant préſumer qu'ils avalent quelques Cloportes, des Fourmis, des Scarabées, des Araignées, & autres inſectes, qui ſe rencontrent dans les maiſons. Ces Reptiles s'en nourriſſent alors de la même maniere qu'ils font, lorſqu'ils couvent leurs œufs ou leurs Serpentaux dans les bois; il leur ſuffit d'ouvrir la gueule, & il y a toujours un certain nombre d'inſectes errans qui s'y précipitent. Mais ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt que les Serpens avalent des morceaux, ou des animaux, d'un volume plus gros qu'eux. Quelle diſtenſion ne doit-il pas ſe faire dans leur œſophage! On a pluſieurs preuves de la lenteur de la digeſtion des Serpens: combien de fois n'a-t-on pas vu des Grenouilles, des Souris, des Scarabées, &c. peu endommagés dans l'eſtomac de ces animaux, quoiqu'avalés un mois auparavant? M. de Chanvalon, Auteur du *Voyage à la Martinique*, rapporte qu'ayant ouvert un Serpent, trois mois après qu'il avoit avalé un poulet, & ſans qu'il eût voulu prendre d'autre nourriture pendant cet intervalle, il trouva que cet oiſeau n'étoit pas, à beaucoup près, digéré: il n'avoit pas perdu ſa forme, & les plumes tenoient encore à ſa chair. Tout ceci explique pourquoi les Serpens en général peuvent ſupporter ſa faim ſi long-tems.

Cette même obſervation, paroît auſſi expliquer comment les Negres découvrent, par l'odorat, un Serpent qu'ils ne voient point. Ces animaux ſe décelent par une odeur douceâtre, qui affadit le cœur & ſouleve l'eſtomac, quand on paſſe près de l'endroit où ils ſont cachés. Cette odeur ſeroit-elle occaſionnée par cette lente digeſtion?

Quant à la génération des Serpens, il eſt conſtant que ces animaux s'accouplent, & ne paroiſſent dans cette ſituation qu'un Serpent à deux têtes: ils enfouiſſent leurs œufs, qui l'année ſuivante produiſent chacun un Serpent; ainſi l'on doit regarder toutes les autres générations des Serpens, rapportées par les Auteurs, comme fabuleuſes. Nous le répétons, ils ne naiſſent que par le concours des deux ſexes: il y en a, telle que la Vipere, qui rendent leurs petits tous vivans. Les uns rendent des excremens puants; d'autres dans les Indes, entre Calecut & Cranganor, en font dont l'odeur eſt ſuave & comme muſquée.

Digitized by Google

La voix des Serpens eſt un ſifflement. Ces animaux ſont en général ennemis de l'homme, des quadrupedes, des oiſeaux, même des animaux qui n'ont point de ſang, & de preſque toutes les plantes fortes : les Paons les épouvantent par leurs cris ; les Cicognes en Theſſalie les tuent ; les Oiſeaux de proie, les Ibis d'Egypte, les Vautours, &c. les dévorent : enfin, ils craignent les Hyrondelles, les Coqs & les Poules.

Ces animaux aiment beaucoup à être enſemble. On les trouve dans les cavernes par pelotons : on n'en trouve point dans les lieux où les hommes marchent d'ordinaire. La grande quantité que l'on en trouva à la Martinique, fut un des plus grands obſtacles que l'on eut à vaincre pour l'établiſſement de cette Colonie. Le nombre de Serpens venimeux y eſt beaucoup diminué, parcequ'on les détruit à meſure que l'on défriche les bois : mais leur fécondation eſt trop conſidérable pour eſperer de les y détruire entiérement. M. de Chanvalon, dit en avoir trouvé plus de trente dans le corps d'une femelle vivipare, qui en avoit déja mis pluſieurs au jour. Ces animaux ſe cachent pendant les quatre mois les plus froids de l'année, & ils ne mangent rien pendant ce tems-là. Dans les chaleurs de la canicule, ils ne ſont jamais en repos. Au printems ils ſe dépouillent de leur peau, ils commencent par la tête, & cela eſt fait dans l'eſpace d'un jour. Ils vivent fort long-tems, ſoit parcequ'ils quittent leur peau, ſoit parcequ'ils mangent peu en comparaiſon des autres animaux. Les Serpens dorment les yeux ouverts.

Le venin des Serpens eſt dangereux tant l'hiver que l'été : ils ſont plus à craindre quand ils ont quitté leur peau, & qu'ils ſont irrités ou affamés : leur venin eſt plus ou moins redoutable. Il y en a dont l'haleine eſt ſi puante, qu'elle tue les animaux qu'elle atteint : mais le plus grand nombre des Serpens venimeux, ne font du mal qu'en mordant ; alors la liqueur venimeuſe diſtile, d'une ou de pluſieurs de leurs dents, dans la plaie qu'ils ont faite ; puis le venin, mêlé avec le ſang, agit, ſuivant ſa nature, plus ou moins promptement : l'on en meurt au bout de quelques inſtans, ou en peu d'heures, ou au bout d'un ou pluſieurs jours après. En pareilles cir-

Digitized by Google

conſtances, le malade tombe en défaillance ; la plaie eſt douloureuſe, elle change de couleur, elle devient rouge, livide, noire, & le malade eſt tout en feu ; enfin, l'on meurt, ſi l'on n'eſt ſecouru promptement. Comme le venin des Serpens eſt plus ou moins actif, & qu'il agit ſouvent différemment, l'on doit néceſſairement y oppoſer des remedes d'une eſpece différente ; c'eſt ce que nous avons eu ſoin de décrire, en parlant des différens Serpens venimeux, lorſque les remedes nous ont été connus : mais ce qui eſt ſingulier, c'eſt que ſi la perſonne mordue par un Serpent vient à être mouillée par la pluie, ou en traverſant quelque riviere, avant le traitement du mal, la plaie devient alors preſque incurable, ou il reſte des douleurs pour toute la vie, qui ſe renouvellent dans les tems humides. Ce fait, s'il eſt vrai, mérite quelque attention.

Quoique les Serpens ſoient généralement réputés venimeux au point, que bien des perſonnes tremblent d'effroi à l'aſpect de la Couleuvre vulgaire, ou ne peuvent manger d'anguille, à cauſe de ſa figure analogue avec celle des Serpens, cependant il y a des pays où l'on mange volontiers de ceux dont la chair n'eſt pas réputée malfaiſante.

Tout ſert, dans un Serpent, pour la médecine, tête, vertebres, queue, tronçons, graiſſe, &c. ; mais dans la plupart on rejette la tête, la queue & les entrailles après les avoir écorchés. Ceux dont on tire le plus de ſecours, ſont l'*Acontias*, l'*Eſculape*, qui a une odeur muſquée, l'*Aſpic*, l'*Orvet*, la *Vipere* & le *Serpent à collier :* on s'en ſert pour faire ſuer, pour l'épilepſie, la lepre, les dartres, les maladies vénériennes, la paralyſie, la peſte, la phthyſie, la goutte, les morſures des Serpens, & bien d'autres maladies, ſur-tout dans celles où il s'agit de purifier le ſang d'un levain étranger, exciter une douce tranſpiration, réparer les forces affoiblies, & remédier à la ſtérilité : on en fait des bouillons au bain marie, dans un vaiſſeau bien clos.

Les vertebres ſont eſtimées abſorbantes & diurétiques. Quant à l'uſage extérieur du Serpent, on emploie en médecine ſa graiſſe & ſa dépouille. Sa graiſſe, en liniment, ramollit les tumeurs ſcrophuleuſes, guérit la

Digitized by Google

rougeur des yeux, diſſipe les taches de la peau, aiguiſe la vûe, & appaiſe les douleurs de la goutte: c'eſt un bon ſpécifique pour guérir les rhumatiſmes, les contractions & foulures de nerfs, & la ſciatique; pour les douleurs d'oreilles, la chûte des cheveux; pour les hémorrhoïdes & la fiſtule. Cette graiſſe ſe trouve dans le corps du Serpent, attachée au deſſous & des deux côtés des vertebres: elle eſt diviſée en deux lobes: on la fait fondre, ou au ſoleil, ou ſur le feu, & on la verſe dans un vaſe qu'on a ſoin de boucher: elle eſt jaune quand on la tire du corps de la bête; elle devient plus blanche lorſqu'elle eſt fonduë & figée; elle n'a aucun mauvais goût ni odeur: on s'en ſert en frictions. A l'égard des pierres de Serpens, ou de Cobra, ou de Melinde, que les Matelots & Soldats Portugais rapportent à leur retour de Mozambique, *voyez* au mot PIERRE DE SERPENS.

La différence eſt grande entre les Serpens: il y en a de petits & de grands; & leurs variétés viennent auſſi des lieux qu'ils habitent, de la couleur qu'ils portent, de leur odeur, de leur regard, & du mal qu'ils peuvent faire. Les mâles ſont plus gros que les femelles. Les Serpens ſont de deux différentes ſortes, c'eſt-à-dire aquatiques & terreſtres: quelques uns de ceux-ci vivent dans les montagnes, les autres dans les plaines: ceux-ci dans les chenaies; ceux-là dans les antres, proche des hêtres & des coudriers: on connoît auſſi des Serpens amphibies. Belon dit qu'il y a une ſorte de Serpent en Theſſalie que les habitans ont en grande vénération. Dans l'Inde il y en a de ſi énormément grands, qu'ils domptent des cerfs, & même des taureaux pour les manger: quand ils veulent attaquer ces animaux, ils s'entortillent autour d'eux ſi étroitement qu'ils les étouffent; & ſi la proie leur réſiſte, alors le Serpent qui ſe tient ordinairement pour cela près d'un arbre, s'y attache avec ſa queue, & acquérant par-là de nouvelles forces, il redouble d'efforts, & parvient à ſuffoquer l'animal qu'il attaque: il le ſaiſit en même-tems aux narines avec les dents, & non-ſeulement il lui intercepte ainſi la reſpiration, mais les plaies profondes qu'il lui fait par ſes morſures occaſionnent une grande effuſion de

Digitized by Google

ſang : il tue de cette façon les plus gros animaux.

Les Serpens ont le goſier étroit, mais ſuſceptible d'une grande dilatation ; ils ſe gorgent de leur proie, au point d'en périr ; les habitans, les villageois & les chaſſeurs, fort avides de la chair de ces animaux, vont les attaquer, lorſqu'ils ſont ainſi replets, & ils les aſſomment ou les étranglent ſans danger, car à peine peuvent-ils remuer.

Dans la Numidie il meurt tous les ans beaucoup de perſonnes de la morſure des Serpens : les Afriquains ſont, en divers pays, tous guêtrés ou bottés pour éviter leur morſure : on en voit beaucoup dans toutes les Indes. Dans quelques contrées ſeptentrionales, les campagnes & les forêts en ſont remplies. Dans la Lombardie on en voit qui ſe plaiſent beaucoup dans les chaumieres, les étables des brebis, les cavernes, les prés, les bois taillis, & autour des arbres. Ruiſch, ſur la foi de Kirker, dans ſon *Hiſt. natur. des Serpens*, dit qu'il y a une caverne ſituée entre Brazza, Iſle de la mer Adriatique, & Rome, toute remplie de Serpens, & que les ladres, les lepreux, les paralytiques, les goutteux qui entrent dans cette caverne, reçoivent leur guériſon de la chaleur qu'ils y reſſentent, & qui les fait ſuer. Cet Auteur aſſure ce fait, & dit avoir viſité cette caverne.

Maintenant il nous reſte à citer les Serpens des différens pays, ſur-tout ceux qui n'ont point de noms particuliers, comme il a été dit plus haut.

1°. SERPENS D'AFRIQUE. Outre les Serpens du Cap de Bonne-Eſpérance, de Guinée & de la Negritie, dont nous parlerons ci-après, Seba donne la deſcription de quelques autres eſpeces de Serpens d'Afrique. Le premier eſt jaune, & ſe cache ordinairement ſous les Jacinthes : le ſecond eſt cerclé d'anneaux bleus, joliment parſemés de blanc : le troiſieme eſt jaunâtre & petit, tiqueté de roux : le quatrieme eſt à bandes annulaires rouges & blanches : le cinquieme eſt un Serpent de couleur d'or, & a le front blanc : le ſixieme eſt d'un bleu céleſte mêlé de violet. Le même Auteur cite auſſi deux Serpenteaux d'Afrique d'un rouge vermeil, tiquetés de brun, & qui vivent de petits rats.

Digitized by Google

2°. SERPENT AILÉ, *Serpens alatus* : on en trouve dans la Floride qui ſont ſi bien munis d'aîles, qu'ils peuvent s'élever de terre & voler Veſputius, Voyageur Américain, aſſure qu'il a auſſi trouvé des Pêcheurs Indiens qui mangeoient de ces Serpens aîlés, cuits ſur le gril, & dit qu'il en a vu dans des cabanes liés par les pieds & par le col pour qu'ils ne fiſſent de mal à perſonne. Ce récit nous fait regarder cette ſorte de Serpens aîlés comme une eſpece de Lezard. Artus rapporte, d'après ce que lui ont dit les Negres, qu'on voit à la côte d'or des Serpens aîlés qui ont la queue fort longue, & les dents aſſez tranchantes pour dévorer les beſtiaux : leur couleur eſt un mêlange de bleu & de verd : ils paſſent dans l'eſprit des Negres pour autant de Fétiches.

3°. SERPENS D'AMBOINE : Seba en décrit dix eſpeces : le premier a les écailles d'un rouge coralin ſur une peau blanche : le ſecond a la peau tigrée, excepté le capuchon de la tête ; ce Serpent ſe nourrit de chenilles : le troiſieme eſt orné de ſeize bandes de couleur de corail, placées ſur le dos ; on diroit une chaîne de coraux : ce Serpent avale des lezards preſqu'auſſi gros que lui, en les ſuçant avec violence : ſes mâchoires ſemblent diſloquées pendant cette déglutition, & le Serpent en ſeroit ſuffoqué ſi la trachée artere, qui eſt ſituée antérieurement dans la gueule, ne laiſſoit un paſſage libre à l'entrée & à la ſortie de l'air. Le quatrieme eſt d'un bleu pâle, moucheté de points noirs rangés deux à deux avec ordre : le cinquieme eſt orné de demi-anneaux rouges ; ſes petites écailles ſont d'un verd de mer, ce qui forme une belle marbrure : le ſixieme eſt d'un rouge orangé : le ſeptieme eſt d'un cendré jaune ; il ſe ramaſſe en replis tortueux pour attraper des chenilles : le huitieme eſt revêtu d'écailles ſemblables à l'écorce du chêne ; on l'appelle *Serpent à écailles de Tortue* ; il peut fouetter, tourner & replier ſa queue en tous ſens, ſelon ſa fantaiſie : le neuvieme a la tête d'un rouge vermeil & orangé, le reſte de la peau eſt rouſſâtre : le dixieme enfin eſt un Serpent marin, couronné ſur la tête d'une plaque noire ; il a près de la mâchoire deux petits aîlerons hériſſés de poils ; ſon dos eſt jaunâtre, tiqueté de brun ; ſon ventre eſt d'un bleu

Digitized by Google

ſale mêlé de jaune. Seba dit que ces ſortes de Serpens ſont amphibies, vivant également ſur terre & dans l'eau.

4°. SERPENS D'AMÉRIQUE. Indépendamment de quelques autres Serpens d'Amérique dont nous ferons mention ci-après, & qui ſont déſignés par des épithetes particulieres, Seba donne la notice de neuf Serpens de ce pays.

Le premier eſt fort recherché des curieux, & en grande vénération chez les Amériquains : ſa queue eſt fort dure, ferme, courte, pointue, & ramaſſée par la ſituation des vertebres : il a la tête d'un chien, la couleur des écailles griſâtre, tiquetée de noir en forme d'yeux, qui ont des points châtains.

La ſeconde eſpece eſt d'un beau vermillon : la troiſieme eſt tachetée d'une maniere ſinguliere ; ſes écailles ſont en rhomboïde, formant des chaînons d'un jaune foncé, tiqueté de noir : ce Serpent aime beaucoup à s'entortiller autour du bois ſaint, dit *Gayac* ; il fait ſa demeure ſur les arbres, ou dans des creux d'arbres ; il ne fait aucun mal à l'homme : il ſe nourrit des animaux qu'il peut attraper, & particulierement des Armadilles. Les Indiens ne voyagent jamais ſans avoir un de ces Serpens. La quatrieme eſpece eſt d'un gris marbré. La cinquieme eſt appellée par Seba *le Chef-d'œuvre de la nature*, à cauſe de ſes bandelettes noires, tricotées & ſurſemées de petits points rougeâtres : le ſixieme rampe de la tête & de la queue ; ſes écailles ſont plombées & à demi anneaux : le ſeptieme eſt aſſez gros ; ſes yeux ſont petits, & défendus comme par un voile ; tout le corps, excepté la tête, ſemble être formé d'anneaux minces, & barré d'écailles de diverſes couleurs : le huitieme eſt orné de bandelettes en forme de chaînons d'un bleu mourant, traverſées d'une bande d'un rouge foncé ; ſa tête eſt en partie rouge & en partie bleue : le neuvieme eſt marbré de blanc, de brun & de jaune.

On trouve dans le ſecond *Theſaurus* de Seba la deſcription de vingt-cinq autres Serpens, connus ſeulement ſous le nom de *Serpens d'Amérique*, entre leſquels on diſtingue beaucoup de mangeurs de rats. Le Pere Labat marque en avoir tué ſoixante-quatorze

Digitized by Google

qui étoient contenus dans six œufs ; si ce fait est vrai, il prouve que ces animaux multiplient étrangement en Amérique, & qu'ils couvriroient le pays, ou le rendroient inhabitable s'ils ne se détruisoient pas les uns & les autres. Les Couleuvres, qu'on appelle simplement *Couresses* à la Martinique, & qui ne sont point des Serpens venimeux, leur font une rude guerre, & en dévorent autant qu'elles en peuvent attraper : les hommes ne leur donnent gueres de quartier ; & les fourmis en font mourir un très grand nombre, en leur mangeant les yeux.

5°. SERPENS DES ANTILLES : il y en a de trois sortes qui sont rarement dangereux : le premier a deux pieds de longueur, & est de la grosseur du pouce. Ces Serpens fuient devant les hommes ; & les habitans du pays marchent nuds pieds dessus sans qu'ils leur fassent aucun mal ; ils les prennent aussi dans leurs mains sans courir aucun danger d'être mordus. Le second est jaune & noir ; il est long d'un demi pied, & son regard est affreux ; il habite les lieux montagneux, pierreux & arides : on se sert de sa peau pour faire des baudriers qui sont parfaitement beaux : les derniers sont tous noirs, beaucoup plus gros & plus longs que les deux précédens : ils poursuivent opiniâtrement ceux qui les attaquent : ils vivent de petits lezards, de petits oiseaux, de ravets & de grenouilles.

6°. SERPENS D'ARABIE. Seba en cite de quatre différentes sortes : le premier est brun, flambé de noir : le second est moucheté d'yeux noirs sur un fond bleu : cet animal est d'une grande beauté, tant par la variété de ses belles couleurs, que par sa madrure en zig-zag : le troisieme est d'un bleu céladon, tiqueté de noir & de verd : sa queue est obtuse : il a sur la nuque du col deux grandes taches rouges : la gueule est munie de dents fort affilées. Le quatrieme est marqué de taches dorées en forme de chaînons.

7°. SERPENT D'ARMENIE. Sa peau est grivelée comme le plumage de la perdrix.

8°. SERPENT DES BERBICHES. Sa peau est d'un rouge de vermillon : son corps est orné de bandes rouges, sursemées de taches blanchâtres.

Digitized by Google

9°. SERPENS DU BRESIL. Seba en cite cinq especes. Le premier est olivâtre & tiqueté de noir : son corps est grele, & sa queue pointue : il se nourtit d'oiseaux : le second a la tête d'un chien ; il est d'un cendré coupé de jaune ; il a de plus, une bande bai-brune qui serpente tout le long du dos : le troisieme est peint de noir & de blanc, de rouge & de jonquille ; ses yeux sont étincelans, son col est nud ; il a les dents petites & la queue pointue. Le quatrieme est de couleur de porphyre ; il a la tête large, & l'aspect fort farouche : ce Serpent est très rare. Le cinquieme est d'une extrême beauté, & magnifiquement paré : il est nuancé de rouge, d'orangé, de noir & de réseaux blancs, avec des flammes d'un bai-brun qui forment une parure des plus riches : ce reptile a sur la tête une tache noirâtre en forme de flêche ; ses dents sont recourbées en arriere.

10°. SERPENT DU CAP, nommé en Portugais *Capo de Tiburon* : ses écailles sont amples, variées de blanc, de brun & de noir, sursemées de belles taches qui s'étendent par ondes flambées de couleur de feuille morte : si quelque petit oiseau se présente à sa vûe, il ne manque guere d'en faire sa proie, & il le surprend finement pendant qu'il est occupé à chanter.

11°. SERPENT DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE. Selon Kolbe, ce Serpent a un pied & demi de long, & la grosseur d'un doigt, la tête blanche, le dos rouge, tiqueté de brun : on en trouve dans le chaume qui couvre les maisons des Colonies ; c'est-là qu'ils déposent leurs œufs, & qu'ils élevent leurs petits : il s'en trouve aussi de très petits : d'autres habitent dans les rochers ; d'autres sur les arbres : de loin on prendroit ceux-ci pour une branche d'arbre : quand on en approche de trop près, sans les voir, ils tâchent de blesser au visage, puis ils se retirent : ils sont assez lents à marcher. On voit encore d'autres Serpens au Cap, tels que le *Serpent glissant*, le *Cobra* & l'*Esculape* : voyez *ces mots*.

12°. SERPENS DE L'ISLE DE CAYENNE. Barrere en cite de dix especes. Le premier est un *Double marcheur* ou *Amphisbene* : le second est le *Serpent à grelots* ou *à sonnettes*, dont nous avons parlé au mot Boici-

NINGA. Marcgrave dit que cette ſonnette a autant de pieces que le Serpent a d'années : *quot annos Serpens, tot habet partes crepitaculum hoc* : c'eſt le propre de ce Serpent, quand il mord, de s'engourdir & de reſter ſur la place. Le troiſieme eſt le *Boiguacu des Breſiliens*, & l'*Ikiriou des Cayennois* : le quatrieme eſt le *Serpent Hériſſon* : il a cinq ou ſix pieds de long ; ſa morſure eſt mortelle : le cinquieme eſt le *Caninana*, voyez *ce mot* : le ſixieme eſt un petit Serpent jaune, à bandes annulaires : le ſeptieme eſt un grand Serpent varié de rouge, de blanc & de noir : le huitieme eſt l'*Araouai des Cayennois* : le neuvieme eſt un petit Serpent rouge, & le dixieme une eſpece de petit *Aſpic* tacheté de rouge, de blanc & de noir.

13°. SERPENS DE L'ISLE DE CEYLAN : Seba en cite dix-huit eſpeces, entre leſquelles on en diſtingue quelques-uns dont la robe eſt richement parée, ſur-tout celui que l'on appelle *Carowalo*, qui eſt tout flambé ; il ne ſort des vieilles mazures que pour attaquer les mouches, les eſcargots & autres inſectes : la ſixieme eſpece eſt ſi brillante, qu'elle ſemble étinceler par-tout ſon corps. Le ſeptieme fait un ſifflement remarquable quand quelqu'un paſſe : le neuvieme eſt roux ; les Ceylanois le laiſſent entrer dans leurs maiſons, car il ne fait pas de mal : le dixieme eſt nommé le *Serpent-croix*, de la forme de ſes taches noires qui ſe croiſent ſur une peau blanche : le onzieme eſt le *Rotange des Indiens* : le douzieme eſt picoté de rouge, c'eſt le *Javara-Epeba des Ceylanois* : le dix-ſeptieme eſt ſurnommé le *Mangeur de loirs* ; il ſurpaſſe les Chats dans l'adreſſe à les prendre ; il vit auſſi de lezards & de grenouilles : le dix huitieme a les écailles d'un noir d'ébene, tiquetées de points blancs ; il a comme un collier de perles tout au tour du front, le dos parſemé de fleurs blanches taillées en roſes, & rangées avec ordre. Seba dit qu'on pourroit donner à cette ſorte de Serpent le nom de *Serpent revêtu d'un riche habit de deuil.*

14°. SERPENT DE LA CHINE : il eſt roux & ſurſemé de taches d'un rouge vif ; ſa tête eſt jaunâtre.

SERPENT A COLLIER ; *voyez* CHARBONNIER.

Digitized by Google

15°. SERPENT COMMUN D'ALLEMAGNE. Les écailles du dos ſont bleuâtres & tiquetées de noir, ainſi que celles du ventre : ce reptile a un collier jaune, les écailles de la tête larges & brunâtres, les dents petites.

SERPENT CORNU : *voyez* AMMODITE.

16°. SERPENT DE LA CÔTE D'OR, eſpece de Serpent cornu ou Céraſte qui infeſte non-ſeulement les bois, mais les cabanes des Negres : *voyez* CÉRASTE.

17°. SERPENT DE SAINT-DOMINGUE. Il eſt aſſez ſemblable au Serpent des Antilles ; il eſt gros comme le bras, & a douze pieds de long ; il ſe jette ordinairement ſur les poules, autour deſquelles il s'entortille en un moment, & les étouffe, ſans les piquer, ni les mordre, mais ſeulement en les ſerrant ; après quoi il les avale, ſans les mâcher.

18°. SERPENT A ÉCAILLES DE TORTUE : *voyez* SERPENT D'AMBOINE.

19°. SERPENT FAMILIER, *Serpens manſuefactus.* On donne ce nom à de certaines couleuvres vertes des Indes, qu'on y trouve dans les campagnes, & qui ne ſont que de la groſſeur du pouce. On leur fait, dans un tonneau ou autre choſe ſemblable, une eſpece de petit lit où elles ſe repoſent, & n'en ſortent que quand le beſoin de manger le demande ; alors elles montent ſur les épaules de leur maître & lui font mille careſſes, en ſe mettant en cercle, & imitant la figure d'une roue ; & quand on leur a donné à manger, elles ſe retirent dans leur niche, & y dorment. (Ruiſch.) Nous avons vu la même familiarité dans une Couleuvre blanchâtre, qui étoit tellement attachée à ſa maîtreſſe, qu'elle lui montoit le long des cuiſſes, & des bras, & ſe couchoit ſur ſon ſein. Nous l'avons vu encore, étant dans un petit bateau ſur la riviere de Seine, ſuivre dans l'eau le bateau où étoit ſa maîtreſſe, qui l'avoit jettée à l'eau exprès, & qui l'appelloit ; mais la marée venant à monter, elle diſparut, & on la perdit, au grand regret de ſa mere nourrice. Cette couleuvre alloit près du feu dans l'hiver.

20°. SERPENT DE LA GUADELOUPE : ſon habillement eſt jaune & ceint tout autour de bandes rouſſes : il a ſur la tête une raie arquée ; la queue eſt cerclée de

Digitized by Google

de bandes blanches & rouſſes, faites en réſeau : cet animal rampe avec une vîteſſe extraordinaire, & il laiſſe après lui une odeur douce & agréable.

21°. SERPENT DE GUINÉE. Seba en décrit ſix eſpeces ; le premier porte, le long de ſon dos, ſept lignes artiſtement tiſſues de rouge, de bleu, de blanc, de verd & de noir ; il a ſous le ventre des lignes tranſverſales noires : le ſecond eſt d'un bleu tacheté ; il paſſe pour être fort venimeux, mais d'un caractere doux : le troiſieme eſt d'un brun rouſſâtre : le quatrieme eſt un Serpent de Medock en Guinée ; il a preſque la moitié du corps blanchâtre, marbrée de noir ; & le reſte, d'un châtain obſcur ; il va à la chaſſe des Lézards : le cinquieme eſt le Serpent inteſtinal ; il eſt long & menu ; il a une raie blanchâtre ſur le dos ; ſon bas-ventre eſt traverſé de bandes noires : le ſixieme eſt d'un bleu turquin ; il a ſur la longueur des côtés un fil de perles noires ; les taches noires du dos ſont auſſi ſymmétriques.

22°. SERPENT DE HOLLANDE. On en trouve en grande quantité dans les bruyeres, ou dans les lieux humides & marécageux de la Hollande : la Friſe occidentale eſt ſur-tout fertile en Serpens de cette eſpece : on en prend beaucoup au mois d'Avril ; leur peau eſt très jolie ; elle eſt d'un châtain tiqueté de brun ; les écailles du ventre tirent ſur le rougeâtre : après qu'on les a dépouillés de cette peau, on les apporte en Hollande, & on les emploie dans la compoſition de divers médicamens.

23°. SERPENT DE LA JAMAIQUE : c'eſt une eſpece d'Acontias ou de Serpent volant : *voyez* ACONTIAS. Le Serpent des Indes eſt auſſi une eſpece de Serpent volant.

24°. SERPENT INTESTINAL : *voyez* SERPENT DE GUINÉE.

25°. SERPENT D'ITALIE : c'eſt le Serpent des collines du Padouan ; il eſt d'un jaune clair, tiqueté de rouge, de brun, & d'un jaune blafard ; il reſſemble au Serpent de Hollande.

26°. SERPENT JOUFLU. On le trouve dans l'ancienne Béotie, nommée aujourd'hui *Stramulipe*. Il a la gueule grande, les babines larges, épaiſſes & comme

Digitized by Google

jaspées ; son aspect a quelque chose d'affreux ; sa queue est cerclée de larges anneaux.

27°. SERPENS DE LA LOUISIANE. Il s'y en trouve une grande quantité ; ils ressemblent à nos Couleuvres de France : ils font beaucoup de ravage dans les poulaillers où ils mangent les œufs & les poulets naissans.

28°. SERPENT DE LYBIE. Il est blanc & vergeté de taches noires : il est long ; sa queue est noirâtre : il vit d'oiseaux & d'autres animaux.

29°. SERPENT DE MADERASPATAN. On le trouve près de cette ville du Malabar : il est couvert d'écailles maillées d'un beau jaune, variées, ou de couleur de feuilles mortes ; sa tête est ornée de grandes écailles joliment mouchetées.

30°. SERPENT DE MADERE. On le nomme par excellence *Serpent maigre & agile* : son corps est long & mince ; il rampe avec grande vîtesse : sa couleur est d'un violet pâle, ornée sur le dos de taches rhomboïdes & bai-brunes ; l'ouverture de la gueule est bordée de jaune.

31°. SERPENT DE MALABAR. Il porte une robe tissue d'écailles blanches, rondes & cerclées de bandes noires. Seba dit que ce Serpent a quelque chose de si agréable & de si mignon, que dans les Indes orientales, non seulement les femmes se font un plaisir de les regarder, mais encore de les mettre dans leur sein pour se rafraichir pendant les grandes chaleurs.

Il est fait mention dans la *République des Lettres*, *Janvier* 1699, *p.* 33, d'une espece de *Serpent de Malabar* très dangereux ; il est gros comme le doigt, long de cinq ou six pieds, & de couleur verte : il est hardi, & se lance sur les passans, en choisissant presque toujours les yeux, le nez & les oreilles pour s'y attacher. Ce n'est pas par sa morsure qu'il empoisonne ; mais il a sous le col une vessie de venin subtil qu'il répand où il s'attache. L'on prétend qu'il n'y a point de remede contre ce venin.

32°. SERPENT MARIN, poisson à nageoires molles qu'Artedi met dans le rang des Murenes. Rondelet cite deux especes de Serpens marins, l'un qui a trois ou quatre coudées de long, le corps rond comme une Anguille,

Digitized by Google

& la tête du Congre : on lui voit des dents aux mâchoires & au palais ; il a deux pinnules aux ouies comme les Anguilles ; ſon dos eſt jaune, & le ventre cendré. L'autre eſpece eſt ſemblable aux Serpens de terre ; ſa couleur eſt rouge ; le dos eſt garni de lignes tranſverſales ; ſa bouche eſt petite & garnie de dents pointues qui ſe joignent exactement : il a des ouies couvertes comme celles des poiſſons à écailles : tout le deſſus du dos eſt garni d'une continuité de poils menus qui lui ſervent comme de nageoires. Labat dit avoir vu un Serpent marin qui avoit dix pieds de longueur, deux pieds de circonférence, la peau bleuâtre, tiquetée de noir & de jaune, & comme verniſſée ; le dos garni d'une empennure de ſept pouces de hauteur ; la queue fourchue, & trois ailerons onglés de chaque côté ; les yeux vifs, gros & à fleur de tête : les Pêcheurs le redoutent.

33°. SERPENS DE LA MARTINIQUE. On en diſtingue de trois ſortes fort dangereuſes : les uns ſont gris, les autres ſont d'un beau jaune, & les troiſiemes ſont roux : leur tête eſt plate ; quelquefois ils ſont plus gros que le bras ; leur queue eſt armée de quatre, & ſouvent de huit dents longues d'un pouce, pointues & courbées : ils ont à chaque dent un petit aiguillon qui pénetre depuis la racine juſqu'au bout ; & c'eſt par là qu'ils font gliſſer le venin dans la plaie où ſe rencontre la dent. Ce venin eſt renfermé dans de petites veſſies qui environnent les dents, & qui ſont groſſes comme des pois. Les Serpens jaunes de ce pays ont leur venin un peu jaunâtre & plus épais que les autres ; & ce ſont les moins dangereux : les gris l'ont comme de l'eau un peu trouble ; & les roux ont le leur clair comme de l'eau de roche ; c'eſt le plus ſubtil. Quand on eſt mordu de ces Serpens, il faut auſſitôt boire de l'infuſion du bois de Couleuvre ou de Caapeba, autrement dite *Liane à Serpent*. Voy. CAAPÉBA. Ce Serpent avale ſans mâcher.

Il y a auſſi dans ce pays un Serpent, qu'on appelle *Coule-ſang*, parceque le ſang coule par tous les conduits du corps de celui qui en a été mordu : c'eſt un petit Serpent, grand comme une vipere, ayant les yeux fort ardens, & la peau très luiſante, tiquetée de noir & de

blanc ; ſon corps eſt étroit, & ſa queue menue.

Les Sauvages rapportent que les Acrouages, qui ſont des peuples de la terre ferme, ſe voyant continuellement tourmentés par les incurſions des Habitans de cette Iſle, pour ſe venger d'eux, ramaſſerent un grand nombre de ces différens Serpens venimeux qu'ils renfermerent dans des paniers & des calebaſſes ; & que les ayant apportés dans l'Iſle de la Martinique, ils leur donnerent la liberté, pour leur nuire par le moyen de ces animaux.

M. de Préfontaine aſſure que la plante appellée *Ouangue* à Cayenne, ou *Gingiri*, à la Martinique (*Digitalis ſeſanum dicta, rubello flore*, Plumier) eſt un remede ſpécifique pour la morſure de quelque Serpent que ce ſoit. L'Intendant de Cayenne (M. de Chanvalon) dit que l'*envers blanc*, c'eſt le *marantha* du Pere Plumier, eſt auſſi un bon remede. Ce même Auteur a envoyé à la Martinique pour ce même traitement, de l'Alcali volatil, afin d'eſſayer ſi le ſuccès ſera égal à celui qu'a éprouvé M. B. de Juſſieu, en Europe.

34°. SERPENT DE MOCULO, en Amérique. Seba le repréſente allant à la chaſſe des Araignées dont il ſe nourrit. Ce reptile a les écailles plombées, & marbrées de raies noires, tracées dans un ordre régulier.

35°. SERPENT DE LA NÉGRITIE. Seba en décrit deux eſpeces : le premier a la tête rouge, traverſée de bandes ou de découpûres blanches. On y diſtingue un petit quarré blanc, fait comme un petit dé : le reſte du corps eſt pâle, & traverſe ſa longueur par une bande jaune, puis bleue, enfin verte. La ſeconde eſpece eſt tachetée en deſſus & en deſſous : près de l'anus il ſort deux eſpeces de dards qui ſont peut-être les organes de la génération dans les mâles.

36°. SERPENT ORIENTAL. Son corps eſt long de ſix pieds & plus, gros de deux pouces & demi ; ſes écailles ſont loſangées de diverſes couleurs vermeilles, & figurées en façon de rubans : il a un collier d'un beau rouge, & ſa tête eſt cuiraſſée de fortes écailles citrines : il y en a une eſpece dont la queue finit en une pointe auſſi piquante qu'une aiguille.

37°. SERPENS DU PÉROU. Seba en décrit cinq eſ-

Digitized by Google

peces assez agréablement chamarrées : la premiere espece détruit ces scarabées dont le bourdonnement est insupportable : le troisieme a des dents pointues à fleur de tête : il pousse des sons aussi harmonieux que quelques petits oiseaux. Le cinquieme est un Serpent qui porte un collier obscur.

38°. SERPENT POURRISSEUR. On le nomme ainsi, parceque la partie qu'il a mordue se pourrit incontinent, & cause de grandes douleurs. Ce Serpent a la tête large, le col étroit, le ventre gros, & la queue courbée : il chemine obliquement à la maniere des Cancres : il a des taches séparées les unes des autres, bariolées & polies : on diroit que sa peau est un tapis.

39°. SERPENS DU ROYAUME DE DAMEL. Ces animaux sont fort communs dans cette contrée de l'Afrique occidentale. On en voit de fort gros, dont la morsure est des plus dangereuses : cependant les Negres n'osent leur interdire l'entrée de leur case ; & quand ils en sont mordus, ils mettent aussi-tôt de la poudre sur la plaie, & y appliquent le feu ; car, pour peu qu'ils different, le venin gagne les parties nobles, & la mort suit très promptement. Les Negres tâchent aussi d'appaiser ces Serpens par les gris-gris de leurs Marabous. Les Cercres, autre Nation negre, les prennent aux pieges pour les manger, parceque la chaleur paroît fort bonne : il y a de ces Serpens qui ont quinze & vingt pieds de longueur, & demi pied de diametre : il y en a de tout verds ; d'autres sont noirs, tachetés & ondés de belles couleurs : les Aigles en détruisent beaucoup. Il se trouve encore en ce pays des Serpens d'eau, d'une grosseur monstrueuse, sur-tout dans les rivieres de Canoburi & de Quanza ; les Negres ne tuent ces Serpens que quand ils sont extrêmement rassasiés ; car alors ils ne peuvent se défendre : ils mangent leur chair rôtie.

40°. SERPENT DU SÉNÉGAL : il est couvert d'écailles blanchâtres, ornées de bandelettes & de taches brunes, luisantes, entrecoupées d'autres petites taches noirâtres.

41°. SERPENT DE SÉVILLE : il est très beau & d'un aspect tout-à-fait agréable ; sa peau est fort lisse,

Digitized by Google

quoiqu'ornée d'écailles blanches & noires ; les écailles transversales du ventre sont d'un jaune pâle.

42°. SERPENS DE SIAM. Il y en a de toutes couleurs dans ce pays : on en voit qui ont plus de vingt pieds de long, & un pied & demi de diametre ; plus ils sont gros, moins ils sont venimeux. Seba en cite quatre especes : le premier paroît être une espece de *Ceraste*. Voyez *ce mot*. On trouve aussi ce Serpent aux environs du grand Caire, mais il n'a guere que cinq pieds de long : le second est cerclé de bandes blanches & noires : le troisieme a l'air fort doux ; ses écailles sont blanchâtres, rayées de bandelettes noires autour du corps : le quatrieme se nomme *Sybilla* à Siam : c'est un Serpent de bon augure pour les Habitans de ce pays : son petit corps jaune est couvert d'écailles minces & luisantes.

43°. SERPENS DE LA SIERRA MORENA : ils sont d'une grosseur monstrueuse : les Maures leur font une guerre continuelle ; ils ont une espece de crête sur la tête.

44°. SERPENT A SONNETTES : *voyez* BOICININGUA.

45°. SERPENS DE SURINAM. Il y en a de sept à huit especes, entre lesquelles on distingue l'*Acontias* ou *Serpent à javelot*, & le *Boiciningua*, qui est le *Serpent à sonnettes*. Mademoiselle Merian, dans son *Hist. des Insectes de Surinam*, a représenté au bas d'un jasmin un beau & rare Serpent de Surinam, qui a l'habitude de s'entortiller, en cachant sa tête au milieu de tous ses replis. Le même Auteur parle d'un de ces Serpens de Surinam dont les œufs sont sans coque : ces Serpens sont roux ou d'un bleu d'outremer. Seba, qui en cite cinq especes, dit que le cinquieme est d'un aspect horrible & menaçant, & qu'il claque fortement des mâchoires.

46°. SERPENT DE TERNATE : il est magnifiquement tacheté d'especes d'yeux bordés d'un anneau rouge sur des écailles rhomboïdes & roussâtres.

47°. SERPENT TIGRÉ. On le trouve dans l'Isle de Baly, située au Levant de celle de Java ; ses écailles sont de couleur de safran, tiquetées de brun & de noir, celles du ventre sont olivâtres ; sa tête est d'un brun sombre,

Digitized by Google

& ſa queue ſe termine en une pointe très aiguë.

48°. SERPENS DE LA VIRGINIE. Seba en décrit deux eſpeces : la premiere a la peau d'un cendré jaune, tiquetée de brun ; les écailles tranſverſales du ventre ſont blanchâtres ; ſa tête eſt magnifiquement marbrée ; ſon corps & ſa queue ſont longs & minces : ce Serpent ſe nourrit d'oiſeaux. La ſeconde eſpece ſe nourrit de grenouilles ; il a le deſſus du corps entouré de bandelettes jaunes & diſpoſées par ordre ; les écailles du ventre entiérement blanches ; la gueule garnie de dents pointues, & les yeux perçans.

49°. SERPENS VOLANS D'AMBOINE. Seba en donne deux eſpeces, qui ſont des eſpeces de *Serpens à javelot* ou d'*Acontias*. Voyez *ce mot*. Le premier a chacune de ſes écailles iſolées, noires, tachetées de blanc, & frangées ; celles du ventre ſont blanches. Le ſecond a les écailles du dos bleues, mêlées de blanc ; l'extrémité de la queue eſt à chaînette. On trouve de ces Serpens dans beaucoup d'autres pays.

50°. SERPENT DE ZAGARA : c'eſt un beau Serpent ceint ſur le ſommet de la tête d'une bande orangée, & ſur le front, de deux autres bandelettes étroites ; traverſant de grandes écailles, couleur de ponceau, tachetées de jaune ; les narines & la bordure de la gueule ſont jaunâtres ; le dos eſt d'un jaune verdoyant, jaſpé de points verds, & embelli de taches rougeâtres qui repréſentent comme des armoiries ; les écailles du ventre ſont d'un jaune pâle.

SERPENTAIRE, *Dracunculus major*, plante qui vient communément aux lieux ombrageux dans les pays chauds : on la cultive ici dans les jardins. Sa racine eſt groſſe, comme bulbeuſe, charnue, de couleur jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût âtre & brûlant : elle eſt plongée profondement en terre : il naît ordinairement à ſes côtés pluſieurs petites bulbes, par leſquelles elle ſe multiplie : elle pouſſe une ſeule tige haute de trois pieds, plus groſſe que le pouce, droite, ronde, liſſe, & couverte d'une peau tiquetée comme la peau des Serpens : ſes feuilles ſont portées ſur des queues fongueuſes, & longues de neuf pouces ; elles

Digitized by Google

ſont découpées profondement en ſix ou ſept ſegmens en maniere de main.

Du milieu de ces feuilles s'éleve une tige groſſe à peine comme le doigt, dont le ſommet eſt occupé par une gaîne qui étant ouverte forme une fleur d'une ſeule piece, irreguliere, de la figure d'une oreille d'Ane ou de Liévre. A cette fleur ſuccede une baie arrondie, ſuculente, diſpoſée en grappe; verte d'abord, enſuite rouge, d'un goût brûlant, & remplie d'une ou de deux graines arrondies, un peu dures.

Les racines & les feuilles de cette plante ont les mêmes vertus que celles du Pied-de-Veau; de ſorte qu'on peut les ſubſtituer l'une à l'autre. La Serpentaire convient ſingulierement pour déterger les Cancers ulcérés: on l'emploie auſſi pour réſiſter au venin.

SERPENTAIRE DE VIRGINIE, ou la VIPERINE VIRGINIENNE, *Serpentaria Virginiana*, eſt une racine que l'on nomme auſſi *Senagruel* ou *Contrayerva de Virginie*. Elle eſt fibreuſe, menue, légere, brune, griſâtre en dehors, jaunâtre en dedans, d'une odeur agréable, aromatique, tirant un peu ſur celle de la Zédoaire; d'un goût un peu âcre & amer: on nous l'apporte de Virginie, Province de l'Amérique Septentrionale.

Quelques-uns confondent cette racine avec celle du *Cabaret de Virginie*; mais le coup d'œil les diſtingue facilement, puiſque les racines de ce Cabaret ſont noires.

Thomas Johnſon, qui a corrigé l'Hiſtoire de Gerard, aſſure que la racine de *Serpentaire de Virginie* appartient à une plante qui s'appelle *Piſtolochia ſemper vivens*: mais Jean Rai penſe différemment, & il dit que l'on nous apporte de Virginie les racines de trois plantes, ſous le nom de *Serpentaires de Virginie*. La premiere s'appelle *Ariſtolochia polyrrhizos auriculatis foliis*: ſa racine eſt un paquet de fibres & de chevelus attachés à une tête. La ſeconde ſe nomme *Ariſtolochia violæ frutiçoſæ foliis*: ſa racine eſt compoſée de fibres très menues & blanches. La troiſieme s'appelle *Ariſtolochia caule nodoſo*: ſa racine n'eſt qu'un compoſé de petites fibres jaunâtres, d'un goût & d'une odeur aromatiques.

Digitized by Google

La racine de *Serpentaire de Virginie* passe pour diurétique, diaphorétique, & propre à resister au venin & à la pourriture des humeurs. On la recommande comme un spécifique très certain contre la morsure empoisonnée du *Serpent* appellé *Boiciniga* : on mâche cette plante, on en avale le jus d'abord après la morsure, & on applique les feuilles pilées sur la plaie. Lémery dit que pour faire mourir ce dangereux Serpent, il suffit aux Indiens de lui donner à sentir un morceau de cette racine, qu'ils ont attachée au bout d'un bâton, & qu'ils portent exprès toujours avec eux quand ils vont en campagne. On dit aussi qu'elle guérit de la morsure des Chiens enragés, & qu'elle empêche l'hydrophobie dans ceux qui ont été mordus. Elle fait mourir les vers, & elle détruit la pourriture vermineuse.

SERPENTIN, nom donné à un marbre d'un verd obscur, avec des filets de couleur jaune, qui serpenteut en veines : on ne le trouve point en blocs d'une grosseur considérable. Les plus belles carrieres de ce marbre sont en Egypte & en Grece. *Voyez* MARBRE.

SERPENTINE ou OPHITE, *Lapis Serpentinus*, *aut Ophites*, est une espece de pierre ollaire ou de smectite, solide, verdâtre, mouchetée de points noirs comme quelques laves & marbres. La *Serpentine* est encore remarquable par son verd foncé : celle qui est opaque est la plus dure ; celle qui a des endroits comme demi-transparents est la plus tendre : on la trouve en Suéde On en fait des mortiers & autres vases à broyer, qui acquierent une grande dureté au feu. La Serpentine se blanchit dans un feu ouvert ; mais calcinée par un feu violent, dans un vase fermé, elle y devient jaune. On fait encore avec la Serpentine, sur-tout avec celle que l'on appelle improprement *Marbre de Zæblitz*, des tasses, des caffetieres, des tabatieres, des boëtes, des cassolettes, & plusieurs autres ouvrages qui sont dans les mains de tout le monde. Juste Raben fut le premier qui découvrit en 1546 la Serpentine ; mais ce fut Christophe Illgens, qui vivoit en 1580, qui conçut l'idée de travailler cette pierre, que son garçon nommé Brandel avoit déja l'art de racler & de tailler. Bientôt Brandel surpassa son Maître : il se perfectionna, & enseigna son art en 1600 à ses quatre

Digitized by Google

fils, qui gagnerent alors leur vie à ce métier. Ceux-ci furent suivis par les fils de George Schiffle, qui en firent d'abord, à force de bras, des ustensiles assez grossiers, jusqu'au tems où Michel Bosler, qui mourut en 1624, âgé de 70 ans, inventa l'art de travailler cette pierre au tour. Depuis ce tems on a continué de faire de la même maniere des vases de Serpentine, de formes très agréables. Cette pierre n'est pas plus dure que l'Albâtre; & par conséquent elle est plutôt tendre que dure.

SERPILLIERE. Les Jardiniers donnent ce nom à un insecte qui ronge les racines des plantes, sur-tout celles des fleurs & des légumes. *Voyez* INSECTE.

SERPOLET, *Serpyllum*. Comme toutes les especes de Serpolet ont à-peu près les mêmes propriétés, & que par cette raison elles pourroient être substituées les unes aux autres, nous ne parlerons que des deux suivantes, qui sont le plus communément employées en Médecine.

1°. Le SERPOLET, ou PILLOLET CITRONNÉ, *Serpyllum citratum*. Il croît dans les endroits montagneux, quelquefois mêlé avec le Serpolet commun, & il fleurit comme lui en été: sa racine est déliée & fibreuse; elle pousse plusieurs tiges quarrées, longues comme la main, dures, ligneuses, & couchées sur terre: ses feuilles sont petites, un peu épaisses, d'un verd noirâtre, d'une odeur de citron ou de mélisse des jardins: aux sommités des tiges naissent de petites fleurs purpurines, en forme de têtes; il leur succede quatre petites semences arrondies.

2°. Le PETIT SERPOLET, ou THYM SAUVAGE ORDINAIRE, *Serpyllum vulgare minus*. Cette plante, qui a une odeur fort agréable, naît aux lieux incultes, montagneux, secs, sablonneux, même dans les champs, dans les pâturages, en un mot presque par-tout. Sa racine est menue, ligneuse, vivace & fibrée: ses tiges sont quarrées, dures, rougeâtres, basses, & un peu velues; les unes s'élevant droites à la hauteur de la main, les autres rampant çà & là: ses feuilles sont petites, vertes, un peu plus larges que celles du Thym; arrondies, nerveuses, d'un goût âcre & aromatique: ses fleurs, qui paroissent durant tout l'été, naissent au sommet des tiges: elles sont petites, disposées en ma-

Digitized by Google

nière de tête, de couleur purpurine ou blanche. Il leur ſuccede des ſemences arrondies, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

Le *Serpolet* panaché de Parkinſon ne differe de ce dernier que par la couleur de ſes feuilles. Non-ſeulement le petit Serpolet change d'odeur, ſelon la diverſité des lieux & des climats, mais même ſes ſommités dégénerent aſſez ſouvent en petites têtes blanchâtres & veloutées, qui tiennent la place des fleurs, & logent des vermiſſeaux, la piquure de certains inſectes donnant lieu à ces ſortes d'excroiſſances.

Le *Serpolet* eſt âcre au goût, un peu amer, ſtyptique, odorant; & rougit un peu le papier bleu: c'eſt une plante ſtomachique, cephalique; il bride ou détruit cette matiere irritante qui cauſe les mouvemens convulſifs; il fournit au ſang des parties ſpiritueuſes: ſon uſage eſt intérieur & extérieur: on en prend l'infuſion pour les pâles couleurs. En Dannemarck on eſt dans l'habitude d'en boire dans l'éreſipele: elle dépure le ſang, provoque les urines, & fait ſuer; ce qui eſt auſſi fort utile pour la toux invétérée: ſi on en prend la poudre par le nez, elle produira le même effet que le tabac.

SERRAN. On donne ce nom à deux animaux très différens; 1°. au *Verdier*: voy. *ce mot*; 2°. à un poiſſon de haute mer, & à nageoires épineuſes. Rondelet dit qu'il reſſemble beaucoup au *Loup de mer* pour la figure du corps & la fente de la bouche. Il a la machoire inférieure plus longue & plus avancée que celle de deſſus; ce qui fait qu'il a toujours la bouche ouverte. Il a les dents aiguës, & les yeux petits; par ſes nageoire, ſa queue, ſes aiguillons, ſes ouies, & par ſes parties intérieures, il reſſemble aux poiſſons nommés par quelques-uns *Poiſſons de rocher*. Celui-ci eſt de différentes couleurs. Preſque tous les Auteurs diſent que ce poiſſon eſt toujours femelle; ce qui eſt difficile à croire.

SERREUR ou JAVELOT. *Voyez* ACONTIAS.

SERSIFI ou SALSIFI, *Tragopogon*, plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Nous parlerons ici de deux principales: à l'égard du Serſifi noir ou d'Eſpagne, *voy.* au mot SCORZONERE.

Digitized by Google

1°. Le SERSIFI BLANC, ou SALSIFI CULTIVÉ, ou SARSIFIC BLANC DES JARDINS, *Tragopogon hortense*. Sa racine eſt groſſe comme le petit doigt, droite, tendre, laiteuſe, douce au goût, blanche en dedans & en dehors : elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, creuſe en dedans, rameuſe, garnie de pluſieurs feuilles qui reſſemblent à celles du porreau : ſes fleurs naiſſent en été aux ſommités : chacune d'elles eſt un bouquet à demi-fleurons de couleur purpurine : il leur ſuccede des ſemences oblongues, rondes, cannelées, brunâtres, & aigrettées. Toute la plante rend abondamment un ſuc laiteux, viſqueux & doux, qui d'abord coule blanc, puis devient jaune : on la cultive dans les jardins, comme la Scorſonere, à cauſe de ſa racine qui ſert dans les alimens.

2°. Le SERSIFI SAUVAGE ou DES PRÉS, la BARBE DE VIEILLARD ou DE BOUC ORDINAIRE, *Tragopogon pratenſe luteum majus*. Cette plante croît preſque partout, dans les prés & dans les pâturages un peu gras & humides : ſa racine eſt ſemblable à celle de la Scorſonere : ſa tige eſt haute d'un pied & demi : ſes feuilles reſſemblent à celles du Safran : ſes fleurs, qui paroiſſent en Mai & Juin, ſont jaunâtres, ſemblables à celles du Piſſenlit : ſes ſemences ſont d'une couleur cendrée, & s'envolent en l'air au moyen de leur aigrette, après quoi la plante repouſſe, & fleurit tout de nouveau en Juillet & Août. Jean Bauhin obſerve que toutes les fleurs de cette plante ſe tournent du côté du Levant.

Les racines de ces plantes ſont apéritives & pectorales : elles fourniſſent une nourriture douce & de bon ſuc : les feuilles ſont vulnéraires & conſolidantes.

SERTULAIRE, *Sertularia*. Linnæus donne ce nom à différentes eſpeces de *Corallines*. Voyez *ce mot*

SESAME ou SEMPSEN. *Voyez* JUGOLINE.

SESAMOIDE, *Seſamoïdes fructu ſtellato*, eſt une plante qui croît aux pays chauds, ſablonneux & montagneux & ſur-tout dans les Pyrenées : elle a une reſſemblance groſſiere avec la *Seſame* : ſes feuilles ſont étroites comme celles de la Linaire : ſa tige porte aux ſommités de ſes rameaux une maniere d'épi, où ſont attachées de petites fleurs mouſſeuſes, frangées, jaunâtres, auxquelles

Digitized by Google

ſuccedent des fruits formés en roſettes, coupés en étoiles, & remplis de ſemences menues & pâles. Lémery dit que cette plante eſt déterſive & réſolutive.

SESBAN. *Galega Ægyptiaca, ſiliquis articulatis*, arbriſſeau qui croît en Egypte dans les haies: il eſt grand comme un Myrthe: ſes rameaux ſont droits, creux, moëlleux: ſes feuilles ſont petites, oblongues, étroites, onctueuſes, de couleur verte pâle, ayant un petit nerf au milieu: ſes fleurs ſont diſpoſées en grappe, & preſque ſemblables à celles du Geneſt: elles ſont ſuivies par des gouſſes plus longues que le doigt, très étroites & pointues, contenant des ſemences oblongues, aſſez ſemblables à celles du Fœnugrec, d'un goût âcre & piquant. On ſe ſert de ſa ſemence pour fortifier l'eſtomac, faciliter la digeſtion, arrêter le cours de ventre, & pour moderer le flux menſtruel.

SESELI DE MARSEILLE ou DE CANDIE, ou FENOUIL TORTU, *Seſeli Maſſilienſe aut Creticum*, plante qui croît abondamment aux pays chauds, ſurtout autour de Montpellier ſur les bords des vignes, le long des chemins, & dans les bleds: on la cultive dans les jardins. Sa racine eſt peu groſſe, ſimple, blanche & aromatique: elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, cannelée, velue, ſe diviſant en pluſieurs rameaux fermes, tortus, noués, aſſez gros & épars: ſes feuilles reſſemblent à celles du Fenouil; mais elles ſont plus groſſes, plus courtes & plus dures: les fleurs naiſſent, en Juin & Juillet, aux extrêmités ſur des ombelles, compoſées chacune de cinq feuilles blanches, diſpoſées en fleur de Lys, avec autant d'étamines capillaires. A ces fleurs ſuccedent des ſemences jointes deux à deux, arrondies, applaties, relevées d'une bordure taillée en grain de chapelet, odorantes, & d'un goût fort âcre.

La racine & la ſemence de cette plante conviennent pour l'aſthme humide, & pour exciter l'expectoration: la ſemence eſt ſur-tout diurétique, provoque les menſtrues des femmes, & diſſipe la colique venteuſe: c'eſt un des ingrédiens de la grande Thériaque. Les Anciens eſtimoient fort le Seſeli de Candie, d'Ethyopie & du Péloponeſe.

Digitized by Google

SESELI DE MONTPELLIER, est la Saxifrage des Anglois ou des Prés. *Voy.* à la suite du mot SAXIFRAGE.

SESELI DE MONTAGNE. *Voyez* LIVECHE.

SIBON, est le nom que les Hottentots donnent à un Serpent d'Afrique. Il a la tête ronde & les yeux grands : sa couleur est d'un brun ferrugineux : il est appellé *Serpent à plusieurs couleurs*, tant il est marqué de taches de plusieurs couleurs : sa tête est ronde, blanche en dehors, couverte de petites écailles : le reste du corps est d'un jaune clair, & parsemé de taches rousses & rougeâtres : les écailles du ventre sont grises, & mêlées de roux.

SIDERITE, pierre dont les Lithographes ont beaucoup parlé : c'est l'*Aimant brut*. Voyez *ce mot*.

SIEGE, nom que Rondelet donne à une espece de *Muge* d'eau douce, commun dans les rivieres & dans les ruisseaux du côté des Sevennes.

SIEUREL ou SICUREL, poisson à nageoires, du genre des Maquereaux : c'est le *Maquereau bâtard* des François, & le *Chicarou* de Gascogne. Dans l'été on en prend en grand nombre en Languedoc & en Espagne, avec les Maquereaux. Le *Sieurel* vit en troupes : il a la couleur du Maquereau ; mais il a moins d'épaisseur, le museau moins pointu, le corps moins rond, & un peu écrasé : la bouche peu grande, les machoires âpres, & les yeux grands & verds : il n'a point d'écailles, au moins elles sont très fines. Par le milieu du corps, depuis la tête jusqu'à la queue, il a un trait fait de petits os si rudes & si âpres, qu'il semble que ce soit une scie : la queue est tortue au milieu, plus âpre & plus haute que le reste du poisson. Ce poisson a six nageoires ou ailerons, deux grandes proche des ouies, deux plus petites au-dessous, & deux autres au dos : la premiere & la seconde ont des aiguillons. On remarque une autre nageoire près de l'anus, qui va jusqu'à la queue, garnie de deux aiguillons à son commencement. La chair du *Sieurel* est plus dure que celle du Maquereau, sur-tout lorsqu'elle est salée. Il y a des Hollandois qui l'aiment quand elle est fumée.

M. Gronovius dit que ce poisson a des tablettes qui couvrent la ligne latérale : ces tablettes s'élevent de plus

Digitized by Google

en plus, & rendent la partie postérieure de ce poisson presque quarrée.

SIGARAS, espece de Mouche qu'on voit en Afrique : sa tête est large & sans bec. Cet insecte s'arrête ordinairement sur les arbres, & rend jour & nuit un son fort aigu. Barbot, *Hist. génér. des Voy. L. IX.*

SIGNOC ou SIGUENOC, espece d'écrevisse de mer qui se trouve dans les Indes Orientales : elle est couverte de deux écailles fort dures, dont celle de devant est bossue & un peu épaisse, double autour du front & taillée en demi-lune à l'endroit où elle se rejoint à l'autre : le dehors est relevé par bossettes ou pointes obtuses, disposées par rangs. Cette derniere est plus déliée que l'autre, & en forme de losange, dentelée des deux côtés & piquée de petits trous. La queue de cette écrevisse surpasse en longueur le reste du corps, & depuis le milieu jusqu'au bout, elle est dentelée de pointes fort dures.

A la partie convexe du premier test, sont situés les yeux de ce poisson, assez apparens pendant qu'il vit, mais plus retirés & couverts d'une membrane semblable à de la corne quand il est mort. Il a plusieurs jambes, à la maniere des cancres : les huit premieres sont plus courtes que les autres, les deux qui suivent sont plus longues, & les deux dernieres sont plus courtes que les huit premieres. Ce poisson, dit l'Auteur du *Diction. des Animaux*, n'a point de nageoires, mais il est muni de chaque côté d'un petit os obtus qui lui sert comme de rame avec laquelle on croit qu'il nage.

Auprès de la gueule, il a deux petites pattes, dont il se sert pour mâcher, & dessous le test inférieur, on lui voit quelques petites vessies, qui s'enflent à la façon des grenouilles. Ce crustacée se plaît le long des rivages & dans les lieux peu profonds : on le prend plus communément à l'embouchure des rivieres. On voit des Signocs de différentes grosseurs dans l'Inde Occidentale, il y en a dont la queue est longue de plus d'un pied.

SILENE, *Silenus*, animal quadrupede qui a les oreilles courtes & rondes comme celles des Singes : c'est l'*Ai* ou *Paresseux* de Ceylan, selon Seba qui en a parlé le premier. *Voyez* PARESSEUX.

SILEX. Nous avons parlé de cette pierre qu'on trou-

ve abondamment répandue par toute la terre, au mot CAILLOU; mais comme on désigne par ce nom une très grande quantité de pierres assez différentes pour la forme & le tissu, nous croyons devoir dire ici, que l'on entend par *Silex*, la pierre à fusil ordinaire, qui a une fausse transparence, qui est d'une forme irréguliere, & analogue au trou où le suc pierreux qui l'a produite, s'est moulé: il y en a de couleurs différentes: tels que le jaspe & le caillou d'Egypte, &c. Ceux qui sont plus purs & comme transparens, forment les agates, lesquelles, selon leurs couleurs, prennent le nom de Cornaline, de Jade, de Calcédoine, de Sardoine, d'Onix, &c. *Voyez* ces différens mots & celui de CAILLOU.

SILIQUE, *Siliqua*: c'est une partie de certaines plantes & abres, composée de deux panneaux, qui s'ouvrent de la base vers la pointe, séparés par une cloison membraneuse, d'où pendent les petites semences attachées chacune par un cordon ombilical.

SILPHIUM, racine fort estimée dans l'Afrique Orientale par ses propriétés médicinales, & par l'usage qu'on en fait dans les ragoûts. Quelques-uns croient que c'est la même dont les Anciens tiroient un suc qu'ils regardoient comme si précieux, qu'ils déposoient dans le trésor public tout ce qu'ils en pouvoient acquérir: ils l'appelloient *Gomme de Cyrêne*. Bien des personnes prétendent que ce n'étoit autre chose que l'ASSA fœtida: on sait que la mauvaise odeur & saveur que nous y trouvons passent pour être exquises en Perse, & dans tout l'Orient. Les Romains aimoient aussi les ragoûts où il en entroit. Toutes ces conjectures font croire que le *Silphium* des Romains, est l'*Assa fœtida* des Modernes; cependant comme il avoit la vertu d'enivrer & de rendre joyeux, ne seroit-ce point ce fameux *Nepenthes* si vanté dans Homere, ou *l'Opium* des Turcs?

SILURE ou SIRULE, *Silurus*, est un grand poisson vorace de fleuve & de mer, qui se jette sur les autres poissons & les dévore. Sa bouche est armée de dents bien pointues & fortes; sa peau est dure, noirâtre & sans écailles, ses yeux sont fort grands: il a deux nageoires au dos, une proche de l'anus, & d'autres proche des ouies & au ventre. Sa chair est dure, il se jette sur les

Digitized by Google

les chevaux qui nagent dans le Mein & dans le Danube : il remue toujours la queue. Le mâle de ce poiſſon, ainſi que celui de la carpe, garde quelquefois ſes œufs pendant cinquante jours, de peur que les autres poiſſons ne les mangent.

SIMAROUBA, *Evonimus fructu nigro, tetragono, Barr.* eſt l'écorce d'un arbre que les habitans de la Guyane, chez qui il croît, ont appellée ainſi; ils ſe ſervent communément de cette écorce pour les flux dyſſenteriques, & ils en ont envoyé pour la premiere fois dans nos ports en 1713. Cette écorce eſt d'un blanc jaunâtre, ſans odeur, d'un goût un peu amer, compoſée de fibres pliantes, attachée au bois blanc, leger & inſipide des racines, des ſouches & des troncs, deſquels on la ſépare aiſément.

Le Simarouba contient beaucoup de gomme réſine, il donne à l'eau une teinture laiteuſe : il fortifie l'eſtomac, il appaiſe les coliques & les tranchées, il arrête les hemorrhagies & le flux de ventre. On lit dans la *Maiſon Ruſtique de Cayenne*, que l'arbre du Simarouba eſt grand, fort droit, ayant la feuille ſemblable à celle du pommier : on ne ſe ſert que de l'écorce de ſa racine qui eſt jaune & compacte : il faut ordinairement deux Negres pour faire un paquet marchand de ſoixante-dix livres de cette écorce ; l'un la coupe, & l'autre la dépouille ; ce qui ne ſe fait qu'en battant la racine, le coup qu'on donne enleve l'écorce. Les Negres pour cette opération, ſont obligés de mettre une culotte & une chemiſe : ſans cette précaution, l'eau qui ſort de la racine, leur donneroit la galle & des élévations ſur la peau, qui empêchent de marcher pendant quelques jours. On nous envoie quelquefois pour du vrai Simarouba l'écorce d'un arbre appellé *Coupaya* : cette écorce eſt d'un brun ſombre, & filandreuſe.

Le bois du Simarouba eſt fort leger, il eſt connu ſous le nom de *Bois de Cayan.*

En 1718, M. Antoine de Juſſieu ſe ſervit fort heureuſement du Simarouba. Pendant l'été il y avoit eu des chaleurs exceſſives, qui furent ſuivies de quantité de dévoiemens dyſſenteriques, leſquels réſiſtoient non-ſeulement aux purgatifs, aux aſtringens, & à l'ipécacuanha même, mais devenoient encore plus conſidérables par l'ap-

plication de ces remedes. Ce célebre & habile Médecin réuſſit parfaitement, & guérit ces dyſſenteries par l'uſage du Simarouba. On fit d'abord bouillir cette écorce à la doſe de demi-once & d'une once dans une petite quantité d'eau, comme l'on fait dans la Guyane; mais cette décoction bue, cauſa ſouvent le vomiſſement, & preſque toujours des ſueurs incommodes, & quelquefois elle augmentoit le flux de ſang & de ſéroſité : on corrigea la doſe & on vint au point ſalutaire pour les tempéramens de notre climat, qui, comme nous l'avons dit ailleurs, exigent des remedes en beaucoup plus petite doſe, que ceux des pays chauds.

On donne le Simarouba en décoction juſqu'à deux gros dans une pinte d'eau, qu'on fait bouillir juſqu'à la diminution d'un tiers, & que l'on avale en quatre doſes de trois en trois heures : on prend cette écorce en ſubſtance ratiſſée & non pilée, à la doſe d'un demi gros, qu'on réduit en bol avec du ſirop de capillaire : on en repete la doſe juſqu'à ce qu'on ſoit guéri.

On parvient heureuſement à la guériſon ſans aucun dégoût pour la boiſſon, ſans aucun vomiſſement & ſans aucune évacuation par les ſelles; cependant les douleurs vives ſont appaiſées dans l'eſpace d'un jour; le ſommeil revient auſſitôt, les urines deviennent plus copieuſes & plus limpides, les évacuations ſont plus rares, l'odeur fétide des excrémens ceſſe, leur couleur change; de liquides ils deviennent épais, le malade reprend de l'appétit, & il eſt bientôt rétabli. Cette écorce priſe en décoction, fournit aux inteſtins un baume qui les reſſerre, elle fortifie l'eſtomac qui eſt affoibli par des flux de ventre immodérés & invétérés, elle provoque l'appétit & aide la digeſtion par ſes parties ameres & inciſives, & elle rend à la membrane des inteſtins, qui eſt comme raclée, le *mucus* que les excrémens trop âcres ont enlevé. Elle ſurpaſſe les autres remedes anti-dyſſenteriques par ſa vertu ſinguliere, antiſpaſmodique, ſtomachique & adouciſſante; elle vaut bien mieux que les aſtringens que l'on ne peut donner impunément, lorſque les hémorrhoïdes ou les regles coulent; mais lorſque l'on a bu la décoction de Simarouba, le flux ceſſe, & on fait évacuer librement & ſurement

Digitized by Google

ce qui doit être évacué, & ce qui doit couler; il eſt même prouvé par pluſieurs expériences que cette écorce eſt aſſez ſouvent anti-hyſtérique.

Elle convient ſur-tout dans les flux de ventre ſéreux, bilieux, ſanguinolens & muqueux, invétérés à cauſe du mouvement convulſif continuel des inteſtins, quand il n'y a pas de fievre, ni de dérangement d'eſtomac, & dans les teneſmes. Au reſte la doſe de ce remede varie ſelon le malade & les maladies; car ſi l'eſtomac & les premieres voies ont déja été vuidés & que le mal ſoit plus doux, il ſuffit d'en donner un demi gros en poudre une ou deux fois, & le mal cede. Mais s'il y a de la cacochymie avec les autres fâcheux ſymptomes, il faut pluſieurs doſes de cette décoction.

Ces détails intéreſſans ſur les vertus & les effets du Simarouba ſont tirés des *Mem. de l'Acad. Roy. des Sciences, ann.* 1729, *&* 1731, & d'une *Theſe de Médecine* à laquelle M. Antoine de Juſſieu a préſidé à Paris le 16 Février 1730.

Comme le Simarouba porte dans quelques lieux de l'Inde le nom de *Macre*, on a lieu de croire que cette écorce eſt le *Macer* ou le *Macir* des Anciens. *Voyez ces mots.*

SIMBOR, *Simbor Mangianam, ſeu cornu Alcis*, eſt une plante vivace des Indes, qui a la figure d'une corne d'Elan; elle croît proche de la mer à Java, & principalement au Royaume de Boutan. Il ne paroît point, dit Lemery, qu'elle ait d'autres racines qu'une matiere fongueuſe, molaſſe, d'où elle ſort. Il n'eſt point beſoin de la mettre en terre pour la faire croître, il ſuffit de la placer ſur une pierre ou dans le creux d'un arbre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de nos lys blancs, de ſubſtance viſqueuſe & d'un goût amer. Cette plante eſt émolliente, réſolutive, laxative, vermifuge, étant écraſée & appliquée ſur le nombril: on l'applique auſſi ſur les tumeurs froides.

SIMBOS, nom donné à de petites coquilles en forme de cornes, qui ſervent de monnoie à Angola & au Royaume de Congo. (Dapper.)

SIMPLES: on donne vulgairement ce nom aux plan-

tes ou herbes dont on se sert en Médecine. *Voy.* PLANTES & HERBES.

SINDOC, espece d'arbre qui croît assez bien dans les Isles de la Sonde, & qui a beaucoup de ressemblance avec le *Coulilavan*, voyez *ce mot*. Son écorce est cependant un peu plus amere, plus dure, dense, & brune.

SINFIN : espece de Singe de la Chine : on le représente de la grandeur d'un homme médiocre : il a plus de ressemblance que les autres Singes avec l'espece humaine, soit par ses actions, soit par la facilité avec laquelle il marche sur les pieds de derriere.

SINGE, *Simia*, animal quadrupede, à figure humaine, dit Linnæus. Son caractere, selon M. Briſſon, est d'avoir quatre dents incisives à chaque mâchoire, cinq doigts onguiculés aux pieds, tous séparés les uns des autres, & le pouce bien distinct.

Ce que les Singes ont de particulier, c'est qu'ils ont des cils aux deux paupieres ; les jambes de derriere, & celles de devant, semblables aux bras & aux jambes de l'homme ; leurs pieds de devant ressemblent à la main de l'homme, & en font l'office ; ceux de derriere sont comme de grandes mains. Leurs doigts sont semblables à ceux des mains ; celui du milieu est aussi le plus long : ils se servent, selon le besoin, & des pieds & des mains. Les Singes n'ont point de poils aux fesses ; & dans l'organe de l'oreille, il manque l'étrier, l'enclume & le marteau, qui sont trois petits os qui se trouvent dans les oreilles des autres animaux. On trouve, dans les *Mémoires de l'Acad. Roy. des Scien.* T. *III*, *Part. II*, *depuis l'ann. 1666 jusqu'à 1699*, la Description anatomique de quatre sortes de Singes, *Cercopitheques*, *Sapajou*, &c.

Les Singes ont, des deux côtés de la mâchoire, des poches appellées *Salles* par les Naturalistes : c'est dans ces endroits qu'ils serrent tout ce qu'ils veulent garder. Ces animaux sont par-tout d'un même naturel & d'un même tempérament lascif ; les mamelles pendent à leurs femelles sur la poitrine. Ceux de l'Amérique, aussi-bien que ceux d'Afrique & d'Asie, se ressemblent par ces endroits ; mais ils different, entr'eux, par leur forme

Digitized by Google

& par leur couleur. Les uns ſont ſans queue ; les autres en ont une longue ; d'autres ont une tête de chien, avec des dents aiguës. Il y en a de hauts de quatre ou cinq pieds, & qui ont les épaules larges comme celles des hommes.

Mœurs, ruſes, habitation, nourriture, & durée des Singes.

Indépendamment de l'eſpece de rapport que pluſieurs Naturaliſtes trouvent dans la figure extérieure du Singe avec celle de l'homme, il eſt certain que ces animaux frappent encore plus notre vue par leurs mœurs, leurs geſtes, leur maniere de vivre en particulier ou en république.

L'on ne peut diſconvenir que les Singes en général ne ſoient fort laids : ils ont les membres très forts, le tempérament fort lubrique, & ſont très enclins à voler, à déchirer, caſſer, mais très ingénieux dans toutes leurs fonctions ; ſenſibles au bien être & à la détreſſe, ils témoignent, en tout tems, leurs paſſions par leurs trépignemens, & d'une maniere très expreſſive. Si on les bat, ils ont l'art de ſoupirer, de gémir, de pleurer, & de pouſſer, ſuivant les cas, des cris d'épouvante, de douleur, de colere ou d'irriſion : ils ſavent faire des grimaces & des poſtures ſi ridicules, que l'homme le plus mélancholique ne pourroit s'empêcher de rire.

Ces animaux obſervent, entr'eux, une certaine diſcipline, & exécutent tout avec une adreſſe, une ſubtilité & une prévoyance admirables. Quoiqu'habiles au pillage, ils ne font gueres d'expédition importante qu'en troupes. S'agit il de dévaſter une melonniere conſidérable ; une grande partie d'entr'eux entre dans le jardin, ſe range en haie, à une diſtance médiocre les uns des autres, ils ſe jettent de main en main les melons que chacun reçoit adroitement & avec une rapidité extrême. La ligne qu'ils forment finit ordinairement ſur quelque montagne : tout cela ſe fait dans un profond ſilence.

Ces animaux ont un inſtinct particulier pour connoître ceux qui leur font la guerre, & chercher les moyens, quand ils ſont attaqués, de ſe ſecourir & de ſe défendre. Leurs armes ſont des branches d'arbres qu'ils caſſent, des cailloux qu'ils amaſſent, & leurs excrémens

qu'ils reçoivent dans leurs mains ; ils jettent tout cela à la tête de leurs ennemis. Point de déserteurs ni de traîneurs : ils courent en plaine, sautent d'arbre en arbre très rapidement ; si quelqu'un d'entr'eux est blessé, ils crient tous d'une maniere épouvantable, & redoublent d'ardeur. S'il s'agit de passer une riviere, ils s'assemblent en certain nombre, grimpent à un arbre, se prennent tous par la tête & par la queue : ils donnent beaucoup de mouvement & de branle à cette chaîne ; puis à un signal, ils s'élancent & se jettent en avant. Le premier ou dernier s'attache fortement à un tronc d'arbre, & attire les autres.

Les Singes aiment à manger des fruits, sur-tout du raisin & des pommes, des fleurs, des vers, des araignées, des poux, & d'autres vermines. Leur goût est très fin : ils s'accommodent très bien de la nourriture des hommes, & communément ils pillent dans les champs de millet & de ris les provisions des habitans. Il semble que le génie de cet animal ne soit pas flétri par la captivité, car on le voit dans les maisons également rusé, audacieux, voluptueux, fripon & mocqueur. Il s'assied sur son derriere pour manger, & tient sa nourriture de sa patte, qui agit comme si c'étoit une vraie main. On leur apprend facilement à danser sur la corde, à faire une toilette, à faire la roue, à attiser le feu, à laver la vaisselle, à pousser la brouette, à jouer du tambour, à embrasser, à rincer des verres, même à donner à boire : nous en avons vû un tourner la broche d'une patte, & de l'autre recevoir le suc du rôti sur un morceau de pain, qu'il mangeoit ensuite. C'est dans les mains des Bouffons Moresques & Indiens, qu'il faut voir les gentillesses de cette sorte d'animaux.

Soit que les Singes dorment, travaillent ou marodent, il y en a toujours en sentinelle, dont l'oreille, la vue & le cri servent à la sureté commune : ils font un cri particulier qui sert de signal ; alors toute la troupe s'enfuit avec une viteſſe étonnante : les jeunes, qui ne sont pas bien accoutumés au manege, montent sur le dos des plus vieux, où ils se tiennent d'une maniere fort plaisante : on a des exemples qu'ils punissent de mort les sentinelles qui n'ont pas fait leur devoir.

Digitized by Google

Les Européens du Cap prennent quelquefois de jeunes Singes, en tuant auparavant les meres : ils les élevent & les nourriſſent avec du lait de chevre ou de brebis. Lorſque ces Singes apprivoiſés ſont devenus grands, ils font une auſſi bonne garde dans la maiſon, pendant la nuit, que le meilleur chien qu'il y ait en Europe ; mais leur malice naturelle ſe développe avec l'âge.

Si le mâle eſt avec ſa femelle & ſes petits, en un mot quand ils ſont en ſociété, alors on peut voir un prodige dans les actions & l'éducation de ces animaux, qui ſuppoſent aux yeux de bien des Philoſophes, un inſtinct bien ſupérieur à celui des autres brutes.

Ils comprennent le langage des hommes, ſans pouvoir le répeter ; mais ils ſont excellens pantomimes, & portés à l'imitation de tout ce qui ſe préſente devant leurs yeux : ils répondent avec intelligence, demandent ou grondent, affectent un geſte & une contenance qui reſſemblent beaucoup aux attitudes humaines : ils apprennent parfaitement ce qu'on leur enſeigne, même ce qu'on ne prétend pas qu'ils ſachent. Dans le ſéjour de MM. de la Condamine & Bouguer au Pérou, des Singes privés examinerent ſi bien comment ces Académiciens faiſoient leurs obſervations ſur les montagnes, qu'on fût bien étonné, dans une Comédie pantomime, exécutée par des Singes, & où nos Aſtronômes furent invités, de voir les Singes planter des ſignaux, courir à une pendule, écrire, regarder les aſtres avec des lunettes, &c.

La queue ſert ſouvent aux Singes de cinquieme jambe pour deſcendre des arbres. Si quelqu'un d'eux eſt bleſſé, ils ſondent ſa plaie, & y font entrer adroitement, au lieu de charpie, des feuilles qu'ils ont mâchées.

Les femelles des Singes portent leurs petits de la même maniere que les Negreſſes portent leurs enfans. Ces petits ſe tiennent ſur le dos de leur mere avec les pattes de derriere, ils leur embraſſent le col avec les pattes de devant. Quand les femelles veulent donner à tetter à leurs petits, elles les prennent dans leurs pattes, & leur préſentent la mamelle comme les femmes. Les Singes, ſur-tout les bleus & rouges de la Gambra, ſont toujours en troupe trois ou quatre mille enſemble : ils forment des Républiques, où la ſubordination eſt fort bien ob-

Digitized by Google

ſervée : ils voyagent en fort bon ordre ſous certains chefs qui ſont de la plus groſſe eſpece ; l'arriere garde eſt toujours compoſée d'un nombre de plus gros Singes, entre leſquels, quand ils parlent leur langage, il y en a dont la voix forte prend, au beſoin, le deſſus, & réduit les autres au ſilence. Leur retraite eſt toujours un ſpectacle fort réjouiſſant pour un Européen ; car les Inſulaires les regardent comme une eſpece d'hommes vagabonds, qui ne veulent pas prendre la peine de ſe bâtir des caſes. Les Negres, qui n'ont pas l'uſage des armes à feu, ont ſoin de ne leur décocher des flêches que dans le viſage ; les bleſſures qu'ils reçoivent en cet endroit, les font tomber infailliblement, parcequ'ils y portent d'abord leurs pattes. Il arrive quelquefois, qu'en tombant les Cercopitheques accrochent une branche, & y entortillent leur queue, laquelle s'y roidit de maniere, qu'ils y demeurent ſuſpendus après qu'ils ſont morts, qu'ils y pourriſſent & y ſéchent. Dès qu'un des Singes eſt ainſi bleſſé à mort ou tué, d'autres Singes vigoureux pourſuivent ſouvent les Negres juſques dans leurs caſes ; & ſi on leur ferme la porte au nez, ils ont la malice de découvrir la maiſon, de briſer les calebaſſes, & d'emporter tout ce qui leur tombe ſous la patte.

Diviſion des Singes.

Beaucoup d'Auteurs diſtinguent deux genres de Singes : ils appellent *Cercopitheques* ceux qui ont une longue queue, *voyez* CERCOPITHEQUE ; & *Cynocéphales* ceux qui n'en ont point, mais qui ont une tête allongée. Ces deux genres comprennent une prodigieuſe quantité d'eſpeces, qui different, entr'elles, en grandeur, en couleur & en beaucoup d'autres manieres.

Parmi les Singes qui n'ont point de queue, ou qui l'ont très courte, on compte l'*Ourang outang*, c'eſt à-dire l'*Homme ſauvage* ou l'*Homme des bois*, qui eſt le même que le *Baris* ou *Pygmée* de Guinée, & le *Mamonet*.

Entre les Singes à queue, on place le *Sagouin*, la *Tête de mort*, les *Cebus* & le *Babouin*.

M. Briſſon diviſe les Singes en cinq races ; & cette diviſion nous paroît méthodique, curieuſe & inſtructive.

Digitized by Google

La premiere race comprend les Singes qui n'ont point de queue & ont le muſeau court : il en cite trois eſpeces, 1°. un Singe d'Afrique, qui a les oreilles, les ongles & le viſage ſemblables à ces mêmes parties de l'homme. Le poil qui couvre tout le corps, excepté les feſſes qui ſont nues, eſt mêlé de verdâtre & de jaunâtre ; le verdâtre domine dans la partie ſupérieure du corps, & le jaunâtre dans la partie inférieure. 2°. Le Satyre ou l'Homme des bois, nommé *Ourang-Outang* à la Chine : cet animal ſe trouve aux Indes orientales. *Voyez* HOMME DES BOIS. 3°. Un Singe de Ceylan, c'eſt le *Tardigradus major* ou *Pareſſeux* de Seba : *voyez* PARESSEUX : ſa levre ſupérieure eſt fendue comme celle d'un lievre ; tous ſes ongles ſont plats & arrondis, excepté ceux de l'index qui ſont recourbés, longs & aigus. Son poil eſt doux & ſoyeux, noir en deſſus, & jaunâtre ſous le ventre.

La ſeconde race des Singes comprend les *Cynocéphales* : ils n'ont point de queue, mais ils ont le muſeau allongé. Il y en a deux eſpeces, 1°. un *Singe d'Afrique*, dont le muſeau reſſemble tout-à-fait à celui du chien, tant il eſt allongé ; ſes ongles ne ſont point courbés. 2°. Un *Cynocéphale de Ceylan*. C'eſt un petit *Pareſſeux* de Seba : il n'a que ſept pouces du ſommet de la tête à l'anus. Ses oreilles ſont rondes, larges, tranſparentes, glâbres & cendrées. Les jambes ſont longues, menues, & couvertes d'un peu de poil : tous les ongles ſont plats & arrondis ; ceux de l'index ſont recourbés & pointus : les poils, qui couvrent le corps, ſont longs, doux & ſoyeux, roux ſur le dos, & plus clairs ſous le ventre dans le mâle : c'eſt le contraire dans la femelle.

La troiſieme race renferme le *Singe à queue très courte ;* tel eſt le *Babouin*. Cet animal ſe trouve dans les déſerts de l'Inde ; & en grande quantité au Cap de Bonne Eſpérance, & dans le Royaume de Loango : il eſt à-peu-près de la grandeur du Dogue ; on le nomme auſſi *Babon*. Sa tête reſſemble aſſez à celle d'un chien : il a les traits laids & affreux ; les dents groſſes & bien tranchantes ; les pattes armées d'ongles & de griffes ; tout le corps couvert de poils ; les feſſes pleines de cicatrices & d'égratignures ; le tempérament très laſcif, & le caractere très vigoureux.

Digitized by Google

La quatrieme eſpece comprend les *Singes* qui ont la queue longue & le muſeau court ; ce ſont les *Cercopitheques*. Voyez *ce mot*.

M. Briſſon en cite vingt-neuf eſpeces ; ſavoir, 1°. le *Sapajou brun* ; 2°. le *Sapajou noir* : il a, ſous la gorge & le menton, une eſpece de barbe ronde. 3°. Le *Sapajou cornu* : il a ſur la tête deux bouquets de poils qui lui font comme deux eſpeces de petites cornes. Sa couleur eſt d'un noir brunâtre ; ſa queue, qui eſt toujours roulée en ſpirale, s'attache fortement à tout ce qu'elle touche. 4°. Le *Sapajou à queue de Renard* : ſes poils ſont noirs, excepté la pointe qui eſt blanche ; ſa gorge & ſon ventre ſont d'un blanc ſale. 5°. Le *petit Singe negre*. Il eſt très petit & tout noir : on le trouve au Breſil ; c'eſt le *Cay* des Topinamboux. 6°. Le *Singe de Guinée*. Sa tête eſt petite, & ſa queue longue ; la couleur de ſon poil eſt mêlée d'ombre, de gris, de brun & de jaune, & reſſemble preſque à celle du dos de notre lievre. 7°. Le *Singe muſqué* : il a la tête arrondie, le front très petit & applati ; le nez court & camus ; la queue arquée ; le poil long & d'un blanc jaunâtre : c'eſt le *Caitaja* des Breſilois ; il répand une forte odeur de muſc. 8°. Le *Sapajou jaune*. Ses oreilles ſont d'un blanc ſale ; le poil eſt blanchâtre près de la peau, & jaunâtre à ſon extrémité extérieure ; les pieds ſont d'un jaune rouſſâtre ; le bout de la queue eſt noir : on trouve cet animal dans la Guinée & dans l'iſle de Ceylan. 7°. Le *Singe varié*. Sa face eſt noire ; les poils du deſſus la tête ſont noirs, mêlés de jaune ; les joues & les côtés du col ſont blancs à leur origine, enſuite mêlés de noir & de jaune ; ceux du dos ſont noirs & roux ; les pieds ſont noirs ; le deſſous du corps & l'intérieur des jambes ſont blancs ; & la queue eſt griſe. 10°. Le *Tamarind* : il a la face arrondie, le muſeau & les yeux noirs, les oreilles preſque rondes, noires & ſans poils : la queue couverte de poils roux ; ceux du corps ſont longs, gris, mêlés de noir. Cet animal eſt le grand *Cagvi* du Breſil, & le *Pongi* du Congo. 11°. Un petit *Singe-lion* du Breſil, qui a été apporté, en 1754, à Madame la Marquiſe de Pompadour : il a la tête ronde, couverte de longs poils, & aſſez ſemblable à celle d'un Lion ; la face nue & brune ;

Digitized by Google

les yeux roux ; les oreilles rondes, unies & cachées sous les poils de la tête ; tous les ongles longs, crochus, aigus, excepté ceux des pouces des pieds de derriere, qui sont larges, plats & arrondis. Tout son corps est couvert de poils longs, doux comme de la soie, d'un blanc jaunâtre & luisant : les poils qui entourent la face, sont d'un roux foncé, & jaunâtre sur la poitrine ; ceux de la queue sont d'un blanc jaunâtre ; les jambes sont rousses ; il y a un peu de noirâtre aux pieds de devant. 12°. Le petit *Singe du Para.* Tout son corps est couvert de poils longs, soyeux, d'un gris blanc argenté ; ceux de la queue sont d'un brun lustré : toute sa face & ses oreilles sont teintes d'un rouge extrêmement vif & éclatant. 13°. Le *Singe à queue de rat.* On le trouve en Amérique : il est très petit ; c'est le *Cebus à tête de mort* de Klein ou le *Monke je* de Seba : il a le nez très court ; les yeux très enfoncés ; la tête ronde, & couverte de poils d'un noir rougeâtre. Sa face est blanchâtre ; le bout de son nez & le retour de sa bouche sont noirs : il est fort ridé ; il a les oreilles glâbres & grandes ; la queue grosse, longue, & semblable à celle d'un rat. Les poils du dos d'un rouge moins foncé que celui de la tête. 14°. Le *Sagouin*, voyez *ce mot.* 15°. Le *Singe à queue de lion* : il a le corps couvert de poils d'une longueur médiocre, d'un jaune brun par-tout ; ceux de la gorge sont blancs : la queue est nue dans toute sa longueur, excepté son extrémité qui est garnie d'un bouquet de longs poils. 16°. Le *Singe-lion* : il a des poils longs & blanchâtres, qui couvrent son col & sa poitrine, comme une criniere de lion. Son museau est tout-à-fait brun, & sa tête est couverte de poils blanchâtres. 17°. Le *Singe verd* : il a les oreilles petites & longues ; les joues couvertes de longs poils blancs ; ceux de la tête & du dos sont mêlés de gris & de jaunâtre. La queue & tout l'extérieur des jambes sont gris, & l'intérieur blanc, ainsi que toute la partie inférieure du corps. 18°. Le grand *Singe de la Cochinchine* : il a un collier couleur de maron pourpré. Sa face, ses jambes & ses pieds de derriere sont de la même couleur : il a une espece de barbe jaunâtre, mêlée de blanc ; le dessus de la tête, le corps & le haut des jambes de devant sont gris ; le front, le dessus des

Digitized by Google

épaules, les cuiſſes &, les pieds de devant ſont noirs; la queue & les jambes de devant ſont blanches. 19°. Le *Singe de Guinée à barbe jaunâtre.* On le trouve en Guinée & au Breſil; preſque tout ſon poil eſt noirâtre, excepté à ſon ventre, où il eſt d'un gris bleuâtre; le bout de ſa queue & même la moitié, eſt d'un roux jaunâtre; ſon muſeau eſt bleuâtre: il a une eſpece de barbe jaunâtre; ſes jambes & ſes pieds ſont noirs. 20°. Le *Singe rouge* de l'iſle de Cayenne ou de la Guyane: il eſt fort gros; ſa couleur eſt d'un rouge bai foncé: il fait, en criant, un bruit effroyable, par le moyen de l'os hyoïde, qui eſt d'une ſtructure ſinguliere. 21°. Le *Singe blanc à barbe noire:* il ſe trouve dans le Ceylan: il eſt tout blanc, excepté ſa barbe qui eſt longue & noire. 22°. Le *Singe noir à barbe blanche.* Les habitans de Ceylan le nomment *Wandura*: il eſt tout noir, excepté ſa barbe qui eſt blanche & longue. 23°. Le *Singe de Guinée à barbe blanche*: c'eſt l'*Exquima* des Congois. On le trouve en Guinée & au Breſil; ſes poils ſont bruns, tiquetés de blanc; ceux du dos ſont de couleur de rouille; ſon menton & ſon ventre ſont blancs. Sa barbe, qui eſt de deux ou trois doigts de long, eſt très blanche auſſi. 24°. Le *Singe barbu*: il eſt tout couvert de poils noirs, liſſes & brillans; le devant de ſa poitrine eſt blanc; ſon menton eſt orné d'une barbe blanche, longue d'environ ſix pouces: elle ſe termine en pointe. 25°. Le *Singe barbu à queue de lion*: il a les oreilles petites, le nez camus; la queue longue, groſſe & terminée par un bouquet de longs poils, comme celle du lion. Le deſſus de ſon corps eſt couvert de poils noirs, mêlés de poils bruns; ceux du ventre ſont blancs: il a au menton une barbe blanche, longue de neuf pouces, & pointue. 26°. Le *Singe noir d'Egypte*: il eſt de la grandeur des grands Cynocéphales: il eſt noir par tout le corps, & ſur-tout à ſa face, qui eſt entourée de longs poils noirs: on le trouve en Egypte. 27°. Le *Singe roux d'Egypte*: il eſt de la grandeur d'un chat: il a la tête petite & ronde; la face ſemblable au viſage de l'homme; le corps très effilé vers les flancs, & la queue longue & rouſſe: tout ſon corps eſt couvert de poils roux; ſa face eſt noire & entourée, de tous côtés, d'une chevelure blanche; ce qui

Digitized by Google

lui donne l'air d'un vieillard. 28°. Le petit *Singe du Mexique*. Sa face eſt noire, & dénuée de poils juſqu'au de là des oreilles; le deſſus de ſon corps eſt varié de brun & de roux; les poils du ventre & des quatre pieds ſont blanchâtres; ſa queue eſt rouſſe, & le reſte eſt noir. 29°. Le *Singe Belzebut*. Cet animal, qu'on voit à préſent au Jardin du Roi, a la queue pointue, fort longue, ainſi que les jambes; ſes oreilles ſont noires, & faites comme celles de l'homme. Preſque tout ſon corps eſt noir; ſes côtés ſont roux; toute la partie inférieure du corps & l'intérieur des jambes, ſont d'un blanc jaunâtre: il manque de pouce aux pieds de devant; ſa queue n'a point de poils en deſſous vers l'extrémité: on y voit une eſpece de peau ſemblable à celle de la plante des pieds de l'homme. Cette queue lui ſert comme d'une cinquieme jambe: elle fait l'office de la main, & lui ſert pour porter ſa nourriture à la bouche. Ce Singe parut, il y a quelques années, aux yeux du public, ſous les noms ſinguliers de *Diable de l'Inde* ou de *Bélzebut*.

La cinquieme race eſt compoſée des Singes qui ont la queue & le muſeau allongés: ce ſont les *Cercopitheques cynocéphales*; il y en a trois eſpeces: 1°. Le *Cercopitheque cynocéphale d'Afrique*: il ne differe du Singe ordinaire que parcequ'il a une queue, & par ſon muſeau allongé comme celui d'un chien; 2°. le *Singe Makaquo* ou *Makaque*: voyez *ce mot*: 3°. le *Magot* ou *Tartarin*: voyez MAGOT.

Il nous reſte maintenant à parler de pluſieurs ſortes de Singes qui n'ont point de noms particuliers.

1°. SINGE DES ANTILLES. Selon le Pere Lecomte, ce ſont les plus induſtrieux de tous les Singes; ils ſemblent réunir toutes les eſpeces d'inſtincts qu'ont les diverſes ſortes de Singes; ils ont ſur-tout un diſcernement particulier pour connoître ceux qui leur font la guerre, & ſe défendre.

2°. SINGES BLANCS DU ROYAUME DE BAMBUCK: ils ſont d'une blancheur beaucoup plus éclatante que les lapins blancs d'Europe: ils ont les yeux rouges: on les apprivoiſe aiſément dans leur jeuneſſe; mais quand ils ſont vieux ils ſont fort méchans: dès qu'on

Digitized by Google

les enleve de leur pays, ils deviennent triſtes, refuſent la nourriture, & meurent.

3°. SINGES BLEUS ET ROUGES DE LA GAMBRA : il y en a une immenſe quantité de différentes eſpeces : ils ſautent d'arbres en arbres, & ne deſcendent point à terre, à moins qu'il n'y ait un voyage conſidérable à faire, alors ils ſe raſſemblent, & marchent au ſignal commun, dans le meilleur ordre poſſible : ils ſont très hardis, crient beaucoup la nuit ; ils entrelacent les branches de maniere à ſe former une ſorte d'habitation qui les garantit de la trop grande ardeur du ſoleil.

4°. SINGES DU CAP VERD : on ne les y trouve que dans la ſeule Iſle de Saint Jago : on les nomme *Jackanapes* : ils ſont très bien proportionnés : ils multiplient dans les montagnes, où il y en a un fort grand nombre. *Hiſt. Génér. des Voy.*

5°. SINGES DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE : il y en a un très grand nombre : ils reſſemblent aſſez à ceux des autres contrées de l'Afrique : ils dévaſtent les jardins fruitiers avec acharnement & avec adreſſe ; & les précautions qu'ils prennent pour leur ſûreté ſont admirables.

6°. SINGES DE LA COSTE D'OR : leur abondance eſt incroyable ; & Smith aſſure qu'on en compte plus de cinquante ſortes. Ils cauſent une infinité de déſordres, ſur-tout une eſpece qui eſt ſi féroce, qu'on ne peut l'apprivoiſer : elle multiplie étrangement : les Negres ſont ſouvent obligés de faire la garde pour ſe défendre de leurs attaques ; & ſouvent les Singes ont la malice, quand ils ſont ſupérieurs en force, de crever les yeux aux Negres : ils ſont puants & farouches. Les Hollandois leur donnent le nom de *Singes barbus*. Il y en a qui ont la barbe blanche & le corps moucheté, le poil du ventre blanc, avec une raie brune ſur le dos, & les pieds blancs, ainſi que la queue. On y trouve auſſi le *Singe Monkeys* ou *Manikins* : les Negres emploient leur peau à faire des *Fitis*, eſpece de bonnets dont ils ſe couvrent la tête ; elles ſe vendent juſqu'à une guinée dans le pays ; quand ils ſont dans une piece

Digitized by Google

de millet, leur friandiſe cauſe plus de dommage que leur larcin; car en prenant les tiges ils examinent ſoigneuſement l'épi; & s'ils n'en ſont pas ſatisfaits, ils le jettent pour en choiſir un autre. L'on y trouve encore le *Singe boggo*, que les Blancs nomment *Mandrill*. On accuſe les Negres de ſe livrer aux plus honteux déſordres avec les femelles de ces Singes; tandis que les mâles d'entre ceux-ci fourniſſent des exemples de leur paſſion pour les Negreſſes qu'ils trouvent à l'écart, & qu'ils carreſſent juſqu'à l'excès, en les ſaiſiſſant de force. Ce Singe-Boggo, qu'on prendroit pour un petit homme, a la tête groſſe, le nez petit, les levres minces, la bouche grande, la peau du viſage blanche, mais très ridée, les dents larges & jaunes. Ces Singes ne marchent que ſur deux pieds: ils ont naturellement le nez morveux, & ſemblent prendre beaucoup de plaiſir à ſe le lécher avec la langue: ces Singes ont beaucoup de rapport avec ceux du Sénégal.

7°. SINGES DE L'ISLE DE CEYLAN: il y en a beaucoup, & il s'en trouve quelques eſpeces particulieres à cette Iſle, & qui ſont auſſi grands que nos Epagneuls: ils ont le poil gris & le viſage noir, avec une grande barbe blanche, qui va d'une oreille à l'autre: on les prendroit pour des vieillards. On en voit d'autres de la même groſſeur, mais d'une couleur différente: on les nomme *Vanderons*: voyez *ce mot*.

8°. SINGES DE MADAGASCAR: il y en a de différentes eſpeces.

9°. SINGES DU PAYS DE HONDURAS. Cette ſorte de Singes eſt l'*Ignavus* des Naturaliſtes, que quelques-uns ont nommé *Ai* ou *Pareſſeux*: voyez *ce mot*.

10°. SINGES DE LA PARTIE OCCIDENTALE D'AFRIQUE: il y en a un très grand nombre, ſur tout dans les terres de la conceſſion de la Compagnie, depuis Arguim juſqu'à la riviere de Serrelione; & les eſpeces différentes ne ſe mêlent point les unes avec les autres, de maniere que dans un même canton on n'en trouve jamais de deux ſortes.

11°. SINGES DU PÉROU. Les Indiens les nomment *Carochupa*. Ils ont la queue pelée, les dents continues, deux peaux qui leur couvrent l'eſtomach & le

Digitized by Google

ventre, comme une veſte, dans leſquelles ils mettent leurs petits quand ils fuient. Frezier dit que ces animaux ſont auſſi très communs à la Louiſiane ; ce ne ſont peut-être que des eſpeces de *Didelphes :* voyez *ce mot.*

12°. SINGES ROUGES. Les Negres les appellent *Patas* : voyez *ce mot.*

13°. SINGES DU SÉNÉGAL : il y en a de pluſieurs eſpeces. Il y a les Singes *Ginous*, dont la queue eſt fort longue ; & quelques *Magots* : ceux-ci n'ont point de queue. L'on donne le nom de *Pleureurs* à ceux de la premiere eſpece, à cauſe de leur cri enfantin & gémiſſant. Froger aſſure que pluſieurs de ces Singes enlevent ſouvent des jeunes filles Negreſſes de huit ou neuf ans, & qu'il eſt fort difficile de les délivrer d'entre leurs mains. Les Negres mangent la chair de ces Singes, comme un mêts délicieux : les uns la préparent avec du riz ; d'autres la font ſécher & fumer comme nos jambons. On trouve auſſi dans le pays du Sénégal le *Quojavauran :* voyez *ce mot.* C'eſt peut-être le *Orang-outang de Borneo*, & le *Champanez des Anglois :* en ce cas ce ſeroit l'*Homme des bois.*

14°. SINGES VOLANS. Divers Ecrivains, & ſurtout Helbigius, prétendent qu'il y a aux Indes des Singes volans ; mais nous croyons que l'Auteur, enthouſiaſmé par une imagination vive, a ainſi nommé un animal qui n'eſt au plus qu'un *Ecureuil volant.*

Chaſſe des Singes, & propriétés de leur chair en médecine.

Dans la deſcription hiſtorique que nous venons de faire de ces animaux, nous avons dit que les Negres les tuent, ou leur lancent des fleches dans le viſage ; nous avons dit que leur inſtinct d'imitation en fait peut-être tout le mérite & l'utilité. Dans les endroits où croiſſent le poivre & le coco, les Indiens ſe ſervent de cette adreſſe pour en recueillir ce qu'ils ne pourroient avoir ſans leur ſecours : ils montent ſur les premieres branches ; ils en caſſent les extrémités où eſt le fruit, l'arrangent par terre, comme par jeu, & ſe retirent ; les Singes, qui ſes

Digitized by Google

les ont examinés, viennent auſſi-tôt après ſur les mêmes arbres, les dépouillent juſqu'à la cime, & diſpoſent ces branches comme ils l'ont vu faire aux Indiens : ceux-ci reviennent pendant la nuit, & enlevent la récolte. Les hommes ſe ſervent auſſi de cet inſtinct imitateur qu'ont les Singes, pour les prendre : les uns portent des coupes pleines d'eau ou de miel, s'en frottent le viſage devant eux, & y ſubſtituent adroitement de la glu, puis ils ſe retirent. Les Singes qui les ont vus de deſſus un arbre ou un rocher, s'approchent de ces coupes pour en faire de même ; mais ils s'aveuglent, & ſe mettent dans l'impoſſibilité de fuir. D'autres portent des bottes, qu'ils mettent & ôtent pluſieurs fois, & ils en laiſſent de petites, enduites de glu : quand ils ſont retirés les Singes viennent pour les mettre, & ne peuvent guere les ôter ni éviter le Chaſſeur. Quelquefois on porte encore des miroirs, où l'on ſe regarde à différentes repriſes, & l'on en laiſſe d'autres où il y a des reſſorts qui ſe relachant ſerrent dès qu'on les touche ; le Singe vient prendre ces miroirs pour s'examiner, & auſſi-tôt il ſe trouve les deux pattes de devant engagées, & hors d'état de faire un pas. *Mat. Médic.*

La chair du Singe eſt aſtringente : ſa graiſſe eſt nervale & réſolutive ; on la recommande dans la rigidité des articulations. On trouve quelquefois dans la veſicule du fiel d'une eſpece de Singe des Indes, une pierre groſſe comme une noiſette, que les Indiens vendent plus de cent écus, dit Tavernier : les Indiens n'en permettent pas l'exportation : ils en font des préſens aux Ambaſſadeurs. Ces pierres ont les mêmes propriétés que le Bezoard le plus précieux : *voyez* BEZOARD.

SINGE DE MER : poiſſon de mer qui ſe pêche dans la rade de Juida : il n'a point d'écailles, mais ſa peau eſt tiquetée comme celle du Requin ; elle eſt d'un beau noir brillant quand l'animal eſt en vie, mais elle perd tout ſon luſtre dès qu'il eſt mort : ſa chair eſt bonne, ſans être extrêmement délicate. Les Européens lui trouvent le goût du bœuf maigre. Cet animal ſe nourrit de poiſſons & d'herbes marines : on le prend à la ligne, ou avec le harpon, lorſqu'il approche aſſez d'un Vaiſſeau pour recevoir le coup. Ce poiſſon eſt ordinairement fort

Digitized by Google

gros ; il s'en trouve d'environ dix pieds de long ; il eſt large de trois ou quatre pieds ; il ſe termine en queue ronde & fort longue. Son nom lui vient de la forme de ſa tête & de ſa queue : il a la tête ronde & les yeux petits : le poil qui eſt entre le nez & les levres a l'apparence de deux mouſtaches : le menton eſt fort court, & le col parfaitement diſtingué du corps : le ſommet de la tête eſt couvert d'une excroiſſance qu'on prendroit pour une couronne : il a quatre nageoires, & deux autres excroiſſances, dont la plus grande, qui eſt à l'extrémité du col, a la forme d'une ſpatule ; elle eſt longue, large & très forte ; celle de la queue eſt un peu plus petite : ces quatre nageoires reſſemblent à la barbe ou aux mouſtaches d'une baleine : on peut donner le nom de mains aux deux premieres, ſi l'on veut conſidérer leur uſage plutôt que leur forme ; elles peuvent ſe joindre au-deſſous du ventre ou ſur le col, & porter à la gueule tout ce qu'elles ſaiſiſſent : les deux autres nageoires ſont placées au-deſſous du ventre, & ſont plus petites que celles de devant.

Le *Singe de mer* eſt un poiſſon fort vif, & qui nage avec beaucoup de légereté : lorſqu'il ſe montre ſur la ſurface de l'eau, avant qu'il ait ſaiſi l'hameçon, ſes mouvemens & ſes ſauts ſont fort amuſans : il s'approche de l'amorce, il l'obſerve, y touche du bout des levres, ſe retire, & vient enfin pour l'avaler ; mais auſſi-tôt qu'il ſe trouve pris, il fait cent contorſions qui réjouiſſent beaucoup les ſpectateurs. Il y a des Auteurs qui font mention d'une autre eſpece de Singe de mer. Rondelet dit qu'on peut donner ce nom au Perce-pierre, poiſſon de la Méditéranée : *Voyez* ce mot.

SIRAMANGHITS, arbre aromatique de l'Iſle de Madagaſcar, dont les feuilles ont l'odeur du bois de Santal, & l'écorce celle du clou de girofle ; il produit auſſi une réſine odoriférante : c'eſt une eſpece de *bois d'Inde* ou de *Malabathrum*.

SIRENES, *Sirenæ*, *Néreïdes*, *&c.*, ſont des monſtres marins fabuleux : *Voyez* au mot *Homme marin*.

SIPANAOU : arbre de la Guyane : il y en a de blancs & de rouges. On les emploie pour conſtruire des canots : ce bois eſt aſſez dur à travailler, mais très facile

Digitized by Google

à ſe fendre : on préfere le rouge ; & il a la propriété de cauſer de la démangeaiſon quand il eſt nouvellement employé. *Maiſon Ruſtique de Cayen.*

SISON ou AMOME, *Siſon aut Amomum officinarum falſum :* cette plante, qui ſe multiplie aiſément, croît aux lieux humides, le long des haies & des foſſés ; on la cultive auſſi dans les jardins : ſa racine eſt ſimple, pour l'ordinaire, blanche, ligneuſe, d'un goût de panais, un peu aromatique : elle pouſſe une ou pluſieurs tiges hautes d'environ deux pieds, de moyenne groſſeur, rondes, moëleuſes, fermes, liſſes, noueuſes & rameuſes ; ſes feuilles ſont aîlées, comme celles du panais, rangées alternativement le long de la tige, du reſte ſemblables à celles du chervi, tendres, oblongues, crenelées à leurs bords : ſes fleurs naiſſent en été, ſur des ombelles aux ſommets ; elles ſont compoſées chacune de cinq feuilles blanches, taillées en cœur, & diſpoſées en roſe ; elles ſont ſuivies par des ſemences jointes deux à deux, menues, arrondies, cannelées ſur le dos, brunatres, & d'un goût aromatique : on nous apporte quelquefois cette ſemence du Levant ; elle a l'odeur du véritable Amome en grappes, dont nous avons parlé. C'eſt une des quatre ſemences chaudes mineures, qui ſont celles d'*Ache* ou de *Perſil*, d'*Ammi*, de *Panais ſauvage* & d'*Amome* : cette graine, qui abonde en huile eſſentielle aromatique, eſt propre pour la colique venteuſe.

SKRABEN : c'eſt une eſpece d'oie des Iles de Feroë dont il eſt fait mention dans les *Actas de Coppenhague 1671 & 1672, obſ.* 49. & dans les *Collect. Academ. t. IV. p. 199.* Cet oiſeau fait ſon nid dans la terre, en grattant avec ſes ongles, & fouillant avec ſon bec ; il ſe fait de la ſorte un trou ſous terre à la profondeur de huit ou dix pieds, & choiſit le voiſinage d'une pierre pour plus grande ſûreté : il ne couve jamais qu'un œuf à la fois. Quand le petit eſt éclos, il le quitte pendant le jour, & lui donne à manger pendant la nuit : ſi par haſard il oublie de ſortir de ſon nid dès le matin, il y reſte toute la journée, & ne va que la nuit ſuivante chercher dans la mer la proviſion qui doit ſervir pour la nuit d'après. Quoique ce petit ne mange qu'une fois

Digitized by Google

le jour, il devient cependant plus gras que l'Oie commune, & les habitans de ces Isles sont obligés de les saler pour l'hiver, autrement ils ne pourroient les manger: ils se servent de sa graisse pour mettre dans leurs lampes: ils prennent volontiers le petit dans le nid, mais pour la mere, ils ne s'en soucient pas.

SKUEN: autre oiseau aquatique de l'Isle de Feroë, dont les Auteurs précédens font mention. Cet oiseau est de la taille du Corbeau: il est très redoutable, quand il s'agit de défendre ses œufs ou ses petits: on doit alors prendre garde à soi en passant devant son nid; car il fond sur la tête des passans avec une intrépidité étonnante, & leur fait souvent beaucoup de mal avec ses aîles; aussi les habitans du pays, qui connoissent le dangereux instinct de cet oiseau, ont la précaution de mettre sur leur tête un couteau la pointe en haut; & l'oiseau furieux, venant fondre sur eux, se perce lui-même de part en part.

SMECTITES ou SMECTIN, terre grasse qui devient luisante, quand on la frotte; d'une couleur tantôt jaunâtre, & tantôt noire: on s'en sert comme du savon. Les Cardeurs de laine en font usage, sous le nom de *Soletard*. Voyez *les mots* TERRE SAVONEUSE, PIERRE SAVONEUSE & STÉATITE.

SNAK, animal quadrupede des campagnes de Neiska, en Tartarie, & qu'on ne voit point ailleurs. Selon Gesner, son poil est gris. Le Snak est grand comme une Brebis: il est armé de deux petites cornes; il court avec beaucoup de vîtesse: on le voit paître en troupe sur les frontieres de la Podolie. Quand le Kan des Tartares veut se donner le plaisir de la chasse du Snak, il fait environner les pâturages où il y en a quelquefois des troupes de 500 & de 1000; & au bruit des cors de chasse, ces animaux courent çà & là, cherchent à fuir, & voulant forcer les passages, tombent de lassitude, & meurent sous les coups des Tartares. Cet animal est l'Akoim des Turcs; le Salhac des Polonois, l'Akkim-albo des Tartares, le Seigak des Russes ou Moscovites, & peut-être le Colon des Anciens. Les Turcs font de sa corne de fort beaux manches de couteaux & de sabres.

Les petits du Snak sont de couleur rousse: ils ont le

Digitized by Google

muſeau pointu comme le Porc : la femelle fait deux petits à la fois ; ils ſouffrent plus patiemment la faim que le froid : ils craignent les Loups, quand la terre eſt couverte de neige ; dans ce tems, ils ſe retirent dans les forêts avec les Buffles. Les femelles ont des cornes comme les mâles. Ces cornes ne ſont ni droites, ni tortues : trop long tems expoſées au ſoleil & à la pluie, elles deviennent comme du bois ; elles ſont un peu courbées par le bout, ſolides, de la groſſeur d'un bâton par le bas, tranſparentes au ſoleil & à la lumiere.

SOAJER ; eſpece de Lézard de l'Iſle de Ceylan : *voyez* LEGUANA.

SOCO, eſpece de Héron du Breſil : *voyez* HÉRON.

SOHIATAN. Nom que les Sauvages de l'Amérique donnent à une eſpece de Rat dont ils ſe nourriſſent. On dit que ſa chair eſt auſſi bonne & auſſi délicate que celle des Levrants.

SOIE ou POIL AQUATIQUE : c'eſt le *Gordius* : voyez *ce mot*.

SOLANUM FURIEUX : *voyez* MORELLE.

SOLDANELLE ou CHOU DE MER, *Soldanella*, plante qui croît fréquemment ſur les rivages ſabloneux de la mer : ſa racine eſt menue & fibreuſe ; elle pouſſe pluſieurs tiges grêles, pliantes, ſarmenteuſes, rougeâtres & rampantes ſur terre ; ſes feuilles ſont preſque rondes, liſſes, luiſantes, ſemblables à celles de la petite Chelidoine, mais plus épaiſſes, remplies d'un ſuc laiteux, attachées à des queues longues : ſes fleurs ſont des cloches à bords renverſés, comme dans les autres eſpeces de Liſeron, aſſez grandes, de couleur purpurine : elles paroiſſent en été : il leur ſuccede des fruits arrondis, membraneux, qui renferment des ſemences anguleuſes & noires pour l'ordinaire.

On nous envoie cette plante ſéchée toute entiere avec ſa racine : elle a un goût âcre, amer & un peu ſalé : on la regarde comme un bon purgatif hydragogue ; & l'on s'en ſert avec ſuccès dans l'hydropiſie, la paralyſie & dans les rhumatiſmes. On donne la poudre de cette plante ſeche, depuis un demi gros juſqu'à un gros : quelques-uns en donnent juſqu'à deux gros dans un bouillon.

Digitized by Google

SOLDAT ou OISEAU DE COMBAT, est le Héron étoilé : *voyez* à l'article HÉRON.

SOLDAT MARIN : *voyez* BERNARD L'HERMITE.

SOLDIDO : *voyez* TAMOATA.

SOLE, *Solea*, poisson de mer, plat, à nageoires molles : il est plus long & plus étroit que la Plie : il devient grand dans l'Océan : la partie de dessous est blanche, & celle de dessus est noire ; les yeux y sont placés : sa bouche est sans dents & de travers : il a quatre ouies & le cœur applati ; des écailles petites, & un trait qui va droit de la tête jusqu'à la queue : le corps est environné d'ailerons ou de nageoires étroites. On appelle ce poisson, *Perdrix de mer*, à cause du bon goût de sa chair, qui est très saine.

SOLEIL : *voyez* son article au mot PLANETTE.

SOLEIL, nom d'un poisson ou monstre marin qui, au rapport de Ruisch, fut pris en 1707, près Bagewale, aux environs d'Amboine, dans les Isles orientales : ce poisson singulier, qu'on conserve dans l'Isle où il a été pris, a trois pieds & demi de long, une peau dure, des aiguillons à l'extrémité du corps, & sur sa queue : cet animal est d'un bleu clair ; mais ce qu'il a de singulier, c'est la figure d'un soleil bien marquée, brillante, & d'un blond doré, placée sur le haut du dos, proche de la tête : il a encore deux taches de la même couleur, proche de la queue, & trois autres taches noires sur la queue : il est armé d'aiguillons, tant sur le haut de la tête, qu'au dessous des nageoires : il en a deux autres sous le ventre, dont les pointes sont tournées du côté de la queue.

SOLEIL MARIN : on donne ce nom à une espece d'étoile marine qui a au moins douze branches, mais souvent bien davantage. *Voyez* ÉTOILE MARINE.

SOLEIL ou COURONNE DU SOLEIL : *voy.* HERBE AU SOLEIL.

SOLEN, genre de coquillage bivalve dont nous avons parlé sous le nom de *Coutelier* : on l'appelle aussi *Manche de couteau*. M. Adanson en donne trois especes.

SOLETARD, espece de terre savoneuse : *voyez* SMECTITE.

SOLITAIRE. Les Naturalistes donnent ce nom à dif-

Digitized by Google

férens animaux, tantôt à une eſpece de Dinde ſauvage de l'Iſle de Madagaſcar, tantôt, & plus communément au *Tænia*, eſpece de ver qui ſe forme dans les inteſtins, & qui eſt toujours ſeul de ſon eſpece : il ſe place dans le pylore & l'eſtomac, d'où il s'étend dans toute la ſuite des inteſtins ; & il en occupe toute l'étendue par ſa longueur. *Voyez* au mot VER SOLITAIRE. Enfin, Goedard donne encore le nom de *Solitaire* à une mouche qui provient d'une chenille qui ſe nourrit de feuilles d'abſinthe pendant qu'elles ſont vertes. Quand elle ſe diſpoſe à ſa transformation, elle ronge la tige de l'Abſinthe juſqu'au milieu, pour la rendre plus facile à fléchir, & pour ſe conſtruire par ce moyen une demeure qu'elle ſe file elle-même.

SON, *Furfur*, eſt l'écorce des graines frumentacées, qui eſt enlevée par la trituration, & qui reſte ſur le bluteau : on s'en ſert pour nourrir les animaux. Dans les années où la récolte n'a pas été abondante, on ne ſépare pas quelquefois le ſon de la farine ; & les pauvres gens ſe contentent du pain fait avec cette farine, qui eſt beaucoup plus lourd & moins nourriſſant.

En Médecine, on fait uſage du ſon pour les maladies de la poitrine & pour les rhumes invétérés. On fait une eau de ſon, qu'on boit tiede : elle convient auſſi en lavement & en cataplaſme, avec l'urine & la bierre, pour appaiſer les douleurs de la goutte. Les Maréchaux font boire aux chevaux de la décoction de ſon, pour les rafraichir : c'eſt ce qu'ils appellent *Eau blanche*. Les Anciens donnoient au Son le nom de *Bran*. Les Teinturiers s'en ſervent quelquefois pour donner de la conſiſtance à leur teinture.

SONTO ou SONLO, eſpece de Thé, qui eſt fort eſtimée, ſur-tout des Hollandois qui en tranſportent beaucoup de Canton à Batavia. *Voyez* THÉ.

SORBIER : *voyez* CORMIER.

SORCIERE. Les Bretons donnent ce nom à une eſpece de *Sabot*, petit coquillage univalve. M. d'Argenville dit que c'eſt un Limaçon de mer à bouche applatie, ombiliqué, d'une couleur cendrée, tiquetée de brun.

SORGO, ou GRAND MILLET : *voyez* au mot MILLET.

Digitized by Google

SORMET, espece de gondole, coquillage univalve dont M. Adanson fait un genre. Cet Auteur est le premier qui ait parlé de cette espece de gondole : il l'a trouvée au Sénégal, sur les bords du Niger, près de l'embouchûre. Le Sormet vit de l'eau de la mer, enfoncé d'un à deux pouces dans les sables. Rien, dit M. Adanson, ne ressemble davantage à un ongle, que la coquille du Sormet. *Voyez* Planche premiere, N° I de l'*Histoire des coquillages du Sénégal.*

SORRAT, poisson de mer cartilagineux, que Rondelet met dans le rang des chiens de mer : on le nomme *Lamiole* à Rome. *Voyez* CHIEN DE MER.

SORY, *Terra vitriolica cinerea*, est une espece de terre ou pierre vitriolique, d'un gris clair, quelquefois un peu foncé. Cette matiere est poreuse, peu dure, d'une odeur de suie, d'un goût styptique vitriolique : elle tombe facilement en efflorescence. Cette substance est à peine connue des Naturalistes de l'Europe. Les Egyptiens prétendent qu'elle est la matrice du Calchitis ou Colcothar naturel.

Les Droguistes du Caire, chez qui l'on trouve le Sory, disent que cette matiere se rencontre dans les mines de chypre, d'Egypte & de la Libie, même en Espagne : c'est un dessicatif & un astringent.

SOUCHET, *Cyperus*, plante dont on distingue plusieurs especes : nous ne ferons mention ici que de celles qui sont d'usage.

1°. Le SOUCHET LONG ODORANT, *Cyperus longus odoratus*, est une racine longue, menue, genouillée, tortueuse, garnie de plusieurs nœuds, en forme d'olives, & de fibres capillaires, difficile à rompre, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût suave, un peu âcre, aromatique, d'une odeur de nard. Ce Souchet croît en Provence & en Languedoc ; & c'est de-là qu'on nous l'apporte sec.

La plante qui produit cette racine, naît aussi abondamment dans les prairies d'Etampes & du petit Gentilly. De ces racines sortent des feuilles graminées, semblables à celles du porreau, mais plus longues & plus étroites. La tige de cette plante croît à la hauteur de deux pieds, droite, sans nœuds, triangu-

Digitized by Google

laire, remplie de moëlle blanche, portant en sa sommité des feuilles disposées en étoiles, & placées au dessous des épis de fleurs qu'elles surpassent en longueur. Ces bouquets sont amples, épars & comme flottans sur le sommet de la tige : ils sont composés d'épis ou de têtes écailleuses, garnies de fleurs à étamines sans pétales. Des aisselles des écailles naissent les pistilles qui se changent ensuite en graines triangulaires, dures, & revêtues d'une écorce noire.

2°. Le SOUCHET ROND DU LEVANT, *Cyperus rotundus Orientalis*, est une racine de la grosseur d'une aveline, raboteuse, striée, grisâtre en dehors, blanchâtre en dedans ; plusieurs racines sont attachées à la même tête, & y pendent comme par des filets : elle a presque le même goût & la même odeur que le Souchet long. La plante a les feuilles, les fleurs & les graines semblables à la précédente : elle vient en abondance le long du Nil ; & dans les marais de l'Egypte : on la trouve aussi en France.

3°. Le SOUCHET D'AMÉRIQUE, ou RACINE DE SAINTE-HELENE, *Cyperus Américanus*, est une racine assez longue, grosse comme le pouce, pleine de nœuds, noire en dehors, blanche en dedans, d'un goût aromatique, mais d'une odeur foible : on l'apporte séche du Port Saint-Hélene, qui est dans la Province de la Floride en Amérique, où elle naît. Dans les lieux humides, elle pousse quand elle est dans la terre des rameaux qui s'étendent sur terre, & qui portent des feuilles larges & vertes.

Les Espagnols coupent les nœuds de cette racine ; & les ayant arrondis & percés, ils en font des chapelets. Ces nœuds étant desséchés, deviennent ridés & durs comme de la corne. Cette racine est apéritive, & propre pour les douleurs de l'estomac.

Les racines des Souchets, longs & ronds, atténuent & divisent les humeurs, levent les obstructions, excitent les urines & les regles, fortifient merveilleusement l'estomac affoibli par le relâchement des fibres, & remédient à l'hydropisie qui commence. C. Hoffman les recommande dans les maladies de la poitrine accompagnées de toux. Ces racines, mises en poudre avec la

Digitized by Google

fleur de la lavande, à la dose d'un gros, font sortir le fœtus & l'arriere-faix.

Ces racines ne sont odorandes que quand elles sont séches : les meilleures viennent d'Egypte ; les Parfumeurs les macerent dans le vinaigre, & les font sécher pour les réduire en poudre, dont ils font des parfums : on en fait entrer dans la composition de l'eau de miel de Londres.

La graine de Souchet long enivre, comme l'yeble, lorsqu'on en mange avec le ris, dans lequel elle se trouve souvent mêlée en Italie.

4°. Le SOUCHET SULTAN, *Trasi Italoruum.* Ses racines sont des fibres menues, auxquelles sont attachés des tubercules charnus, gros comme les plus petites noisettes, ronds, relevés d'une espece de petite couronne comme les neffles, couverts d'une écorce ridée, assez rude, jaunâtre ou rousse, ayant la chair blanche, ferme, d'un goût doux. Les feuilles de cette plante sont arondinacées, semblables à celles des autres Souchets ; ses tiges sont hautes d'un pied & demi, triangulaires ; ses fleurs sont ramassées en tête jaunâtre, entre des feuilles à écailles, disposées en maniere d'étoiles ; les graines sont triangulaires. Cette espece de Souchet croît aux lieux humides dans le Veronois, dans la Sicile, & autres pays chauds : on estime sa racine pectorale, adoucissante, résolutive, propre pour la dyssenterie, pour les ardeurs d'urine. Lémery dit qu'elle est bonne pour exciter la semence, étant mangée ou prise en décoction.

A l'égard du *Souchet des Indes*, appellé *Curcuma*, *voyez* TERRA MERITA.

SOUCI, *Calendula*, plante dont on distingue plusieurs especes.

1°. Le SOUCI DE JARDIN, *Caltha vulgaris* : sa racine est branchue, longue & fibreuse ; ses tiges sont menues, un peu anguleuses, velues, rameuses, fongueuses, laissant quelque viscosité aux doigts quand on les touche ; ses feuilles sont sans queue, oblongues, étroites vers la base, grosses, velues, verdâtres, d'une saveur & d'une odeur forte ; ses fleurs naissent aux sommets, belles, grandes, rondes, radiées, de couleur

Digitized by Google

dorée, d'une odeur un peu forte & assez agréable : leur disque est composé de plusieurs fleurons, & la couronne de demi fleurons, portés sur des embryons qui se changent en des capsules courbes, bordées d'un feuillet, & remplies d'une graine oblongue. On cultive cette plante dans les jardins, pour l'agrément de ses fleurs, qui sont d'usage en Médecine, ainsi que les feuilles.

2°. Le SOUCI DE VIGNE, ou le SOUCI SAUVAGE, *Caltha arvensis* : il ne differe du précédent, que parcequ'il est plus petit : il croît naturellement dans les terreins de vignobles.

3°. Le SOUCI d'EAU ou DE MARAIS, *Caltha palustris, aut Populago* : il croît dans les marais, aux bords des ruisseaux, & autres lieux aquatiques ; sa racine est fibreuse & blanchâtre ; ses feuilles ressemblent à celles de la petite Chelidoine, mais elles sont quatre fois plus grandes & de plus longue durée, lisses, vertes & peu crenelées : il s'éleve d'entre elles des tiges hautes d'un pied, rondes, rameuses, portant des fleurs à plusieurs feuilles, disposées en rose & d'un beau jaune : il leur succede des fruits, composés chacun de plusieurs gaînes recourbées en bas, entassées en tête, & disposées en étoile; chaque gaîne contient plusieurs semences, qui sont ordinairement un peu longues.

Les feuilles de Souci sauvage, comme l'observe M. de Tournefort, sont ameres, fétides, & rougissent légérement le papier bleu. Si on les brûle lorsqu'elles sont seches, elles fusent un peu comme le nitre. Ces plantes sont apéritives & résolutives ; elles guérissent la jaunisse, provoquent les regles & facilitent l'accouchement : on les met au nombre des alexipharmaques. La décoction des fleurs de Souci dans du lait ou de la bierre, est, selon J. Ray, très en usage en Angleterre, pour chasser la petite vérole : cette plante est bonne contre la peste, ainsi que le vinaigre de fleurs de Souci.

SOUDE, *Soda*, plante dont on distingue nombre d'especes. Nous décrirons ici les deux especes les plus en usage dans les Arts & dans la Pharmacie.

1°. La GRANDE SOUDE ou SALICOTE, ou la MARIE VULGAIRE, *Kali vulgare*, est une plante qui croît dans les pays chauds, proche de la mer. On la seme aussi

Digitized by Google

exprès aux environs de Montpellier : ſa racine eſt ferme, fibreuſe & annuelle ; elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ trois pieds quand elle eſt cultivée, & d'un pied & demi quand elle ne l'eſt point : elle s'étend au large, ſans épines, & ſe diviſe en des rameaux longs, droits, aſſez gros, rougeâtres ; ſes feuilles ſont longues, étroites, charnues, finiſſant en pointe, pleines de ſuc ; ſes fleurs, qui naiſſent le long de la tige, ſont à pluſieurs feuilles, de couleur jaunâtre : il leur ſuccede des fruits arrondis, membraneux, & contenant chacun une ſemence noirâtre, luiſante, ſemblable à un petit Serpent roulé en ſpirale.

2°. La SOUDE SALICOTE, ou la MARIE ÉPINEUSE, *Kali ſpinoſum* : elle naît auſſi dans les pays chauds, ſur les rivages ſabloneux de la mer, le long des lacs ſalés, quelquefois même dans les champs éloignés de la mer. Semée dans les jardins, elle dégénere un peu, & devient moins épineuſe ; elle differe de la précédente par ſes tiges groſſes, fort ſuccullentes, d'un verd brun, & garnies de feuilles longues, étroites, épaiſſes, empreintes d'un ſuc ſalé, terminées par un aiguillon roide & piquant : ſes fleurs, qui paroiſſent vers l'arriere ſaiſon, naiſſent dans les aiſſelles des feuilles ; elles ſont petites, & de couleur verte : il leur ſuccede des fruits épineux, dont la graine eſt mûre en automne.

La Soude a un goût ſalé, & contient beaucoup de ſel : elle eſt apéritive, diurétique, propre pour la gravelle, pour les vers & les obſtructions ; il faut cependant éviter d'en donner aux femmes groſſes, & à ceux qui ont des ardeurs d'urine, ou une diſpoſition inflammatoire dans la veſſie. Cette plante convient extérieurement pour les maladies de la peau.

On la ſeme & on la cultive pour en faire la Soude en pierre, appellée en françois *Salicote* ou *Alun Catin*. Pour la préparer, on coupe l'herbe quand elle eſt en ſa parfaite grandeur, & on la laiſſe ſécher ſur la terre, puis on la met brûler & calciner en de grands trous faits exprès dans la terre & bouchés, en ſorte qu'il n'y entre de l'air que pour entretenir le feu. La matiere ſe réduit non-ſeulement en cendres ; mais comme il y en a beaucoup, qui contient, dit Lémery, une bonne quan-

Digitized by Google

tité de ſel, & qu'elle eſt calcinée pendant long tems, par un feu de réverbere (qui vient de la plante elle même) allumé dans le fourneau ſouterrain, ſes parties s'uniſſent & s'accrochent tellement les unes aux autres, qu'il s'en fait une eſpece de pierre fort dure, qu'on eſt obligé de caſſer avec des marteaux ou avec d'autres inſtrumens, pour la retirer de dedans les trous quand elle eſt refroidie. Cette matiere, qui eſt un mêlange de beaucoup de ſel & de terre, eſt cette maſſe ſaline dont on ſe ſert pour faire le ſavon, la leſſive & le verre. On tire un ſel fixe de la *Pierre de Soude*, qui eſt cauſtique, & qui ſert auſſi à faire des pierres à cautere, & pluſieurs autres préparations Chymiques. La propriété qu'a ce ſel, de s'unir avec l'huile pour en former un ſavon, rend raiſon de ſon effet, lorſque les Blanchiſſeuſes l'emploient pour dégraiſſer le linge ſale.

La meilleure Pierre de Soude, eſt celle qui vient d'Alicante: elle ſe tire d'une eſpece de Soude herbacée, appellée dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, *Kali Hiſpanicum, ſupinum, annuum, ſedi minoris folio.*

La Pierre de Soude nous vient en balles, du poids de ſix à huit quintaux: elle a une couleur griſe bleuâtre, & eſt poreuſe comme la Ponce griſe. Plus cette ſorte de Soude incinérée a ſubi l'action du feu, plus elle imprime à la langue une ſaveur cauſtique, & plus elle s'imbibe de l'humidité de l'air. Nous avons obſervé qu'ayant fait battre dans la rue, & par un tems couvert, une balle de Soude qui peſoit 850 livres, l'ayant peſée étant en poudre groſſiere, elle donna 863 livers, & une autre fois elle avoit augmenté de 19 livres: par ce moyen on ne ſera jamais la dupe de la pouſſiere qui s'exhale, quand on pulveriſe en plein air la Pierre de Soude; & il faut que l'on ait prévu cet inconvenient, car tous les Débitans de Soude la font piler à l'air libre. Il faut auſſi avouer que l'Ouvrier ne pourroit travailler long tems, s'il faiſoit cette opération dans un lieu clos.

SOUDE BLANCHE. On donne quelquefois ce nom à la cendre de *Roquette* ou au *Natron*. Voyez *ces mots*.

SOUFLEUR ou MARSOUIN, poiſſon cétacée, dont

nous avons parlé au mot *Baleine*, & à l'article *Marsouin*.

SOUFRE, *Sulphur*, substance solide, inflammable, liquefiable, & susceptible de cristallisation, quand par le refroidissement, elle passe de l'état de fluide à celui de solide. Le Soufre differe des bitumes, proprement dits, en ce qu'étant exposé sur le feu, dans des vaisseaux fermés, il commence par se liquéfier, ensuite il se sublime en une poudre brillante plus ou moins jaune; à feu ouvert il s'enflamme facilement, & produit une flamme bleue, qui exhale une vapeur acide, fort âcre au goût, & qui suffoque ou étouffe tout ce qui a vie. Cette substance minéralise les métaux & les demi-métaux; elle se consume entiérement dans le feu.

Le Soufre se trouve tout formé sous différentes formes, & dans des états bien différens; tantôt il est vierge ou natif, transparent & de diverses couleurs. Celui de Styrie & de Quito est rouge; celui des Indes, d'Afinde en Hongrie, de Bex dans le Canton de Berne, est d'une couleur citrine; celui de l'Archipel est demi transparent. Les Negres en vont ramasser à la bouche de la soufriere, à la Guadeloupe en Amétique, qui est de couleur jaunâtre, souvent opaque. Les Soufres natifs de Rome, d'Ancône, de Mareme & de Sicile, sont rarement bien transparens. On trouve aussi du Soufre natif, mais en filets, dans les fentes des terres où il y a des Volcans; on le trouve en fleurs, & imitant la forme des épis, dans les Eaux Thermales d'Aix-la-Chapelle, de Tivoli. Quelquefois le Soufre est impur, c'est-à-dire mêlé à de la terre ou de la pierre; on le nomme alors *Soufre Minéral*: il est, ou jaunâtre, ou verd, ou noir.

On présume qu'il n'y a point de Soufre pur, d'une formation primitive, en ce qu'on le trouve comme cristallisé & formant des couches, près des endroits où il y a, ou des Eaux Thermales, ou des Pyrites, ou des Charbonnieres, ou des Bitumes, ou des Volcans, &c.

Le Soufre est une combinaison de l'acide vitriolique avec le phlogistique: plus le soufre est pur, plus il est beau & transparent; au contraire, plus il s'y trouve d'hétérogenéités, plus il est grossier & opaque. *Voyez*

Digitized by Google

notre *Mémoire, lû à l'Académie des Sciences, en 1760, ſur les Pyrites & la vitrioliſation.*

Nous avons dit que le Soufre eſt très ſouvent la matiere qui minéraliſe les ſubſtances métalliques : c'eſt lui qui leur donne ces belles couleurs de gorge pigeon qu'on y remarque ; on le trouve dans le Cynabre. Il y a des cas où ce Minéral eſt nuiſible à la réduction des Métaux ; mais communément il eſt utile qu'il s'y trouve, en ce qu'il facilite la formation de la matte dans la fonte : il ſe trouve auſſi dans l'Arſenic rouge, dans l'Orpiment, & abondamment dans la Pyrite, d'un jaune pâle. Voici une des manieres dont on retire une partie du Soufre des Pyrites. Les Ouvriers forment, avec les Pyrites, des quarrés longs, qu'ils arrangent ſur un lit de bois : ils entourent auſſi le bois de Pyrites prêtes à s'enflammer par le contact humide de l'air : on ménage l'inflammation par le ſecours de l'eau. Ces tas de Pyrites ſulfureuſes brûlent pendant trois mois ; au bout des quinze premiers jours, la mine s'amollit & le Soufre coule, & s'aſſemble dans des trous qu'on a ménagés exprès dans le milieu du tas. On retire le Soufre fondu avec un grand inſtrument fait en cuiller. Dès que le Soufre eſt retiré de la Pyrite, ſoit par la fuſion, ſoit par la combuſtion, ſoit par ſa décompoſition en vapeurs, alors la vitrioliſation ſe forme dans le tas qui reſte, & par ce moyen on retire adroitement les produits de la Pyrite : *voyez ce mot.*

Nous avons donné, dans le deuxieme Volume de notre *Minéralogie*, un détail aſſez circonſtancié, de la maniere dont on retire le Soufre, en Italie, des terres & pierres qui en contiennent ; du procédé uſité à Marſeille pour purifier, mouler & ſublimer le Soufre. Toute cette opération conſiſte à renfermer dans des pots, la pierre de Soufre qu'on a ramaſſée au pied de la Solfatare : ces pots ſont ſurmontés ou emboités dans une file d'autres pots, ce qui forme une eſpece de tuyau ; dès que le feu donne, le Soufre, faute d'air, ne s'embraſe pas, mais il monte dans l'état de vapeur, puis ſe condenſe, dans le vaſe qui ſert de récipient. On retire le Soufre de ce vaſe, dont les cercles de fer ſe démontent aiſément ; voilà le *Soufre impur de la ſolfatare* : on l'envoie à Ancône, où on lui fait ſubir une nouvelle fu-

Digitized by Google

ſion, &c. On le laiſſe coaguler, alors il eſt en beaux morceaux jaunes, luiſans & friables; tel eſt le Soufre qu'on apporte par cargaiſon à Marſeille & ailleurs, pour l'uſage de l'artillerie. On fait liquefier pour la troiſieme fois, ſur un feu doux, ce Soufre, dans de grands pots évaſés; & lorſqu'il eſt en fuſion, on en prend par cuillerées, qu'on verſe dans de grands moules de bois de buis fendus en deux, ou dans de petits moules de roſeau, fendus en quatre; dès qu'ils ſont pleins, on les trempe dans l'eau, on ouvre les moules: c'eſt ainſi que ſe forme le Soufre en canon. Il reſte dans les vaiſſeaux, un Soufre impur, dont on tire, au moyen d'une longue file de vaiſſeaux fermés, le Soufre en fleurs. Le *caput mortuum* qui reſte dans le vaſe inférieur de cette derniere opération, eſt ce que l'on diſtribue dans le commerce, ſous le nom de *Soufre vif.* Le Soufre ſert aux Bonnetiers, aux Gaziers pour blanchir les étoffes de laine & de ſoie: on s'en ſert encore pour ſoufrer les tonneaux de vin: il eſt la baſe de la poudre à canon; il entre dans les feux d'artifices: il eſt, dit-on, propre pour l'aſthme, pour chaſſer la galle & l'air peſtilentiel.

SOUFRE VÉGÉTAL: *voyez au mot* PIED DE LOUP, *à la ſuite de l'article* MOUSSE TERRESTRE.

SOULCI ou POU; c'eſt le plus petit des oiſeaux, dit Belon: il a les ſourcils noirs, & une eſpece de crête dorée ſur la tête; ſes plumes ſont jaunes; ſon corps eſt très petit, mais ſes jambes & ſes pieds ſont aſſez forts: il a l'humeur gaie, ſon chant eſt peu éclatant, il ne gazouille que peu ou point: il vit d'inſectes, fréquente les haies, ſe perche ſur les plantes potageres, où il mange les mouches qui s'y trouvent. Il paroît que c'eſt une eſpece de petit Roitelet; ſon bec eſt fort menu, & un peu crochu par le bout; ſa queue eſt fourchue comme celle des Meſanges bleues

SOULIER ou SABOT DE NOTRE-DAME. *Voyez* ce dernier mot.

SOURCE. *Voyez* au mot FONTAINE.

SOURCICLE. *Voyez* ROITELET HUPPÉ. Peut-être que le *Soulci* eſt une variété de cet oiſeau.

SOURD ou MOURON: *voyez* SALAMANDRE.

SOURDON,

SOURDON, coquillage bivalve, plus convexe & plus petit que la Palourde; sa longueur est d'environ quatorze lignes, & sa largeur de dix. Cette coquille est cannelée longitudinalement à son extérieur, blanche & lisse en dedans, excepté au bord : cet animal lance & attire de l'eau par deux tuyaux très courts; il s'enfonce peu avant dans le sable, cependant il en est couvert entiérement quand la mer s'est retirée : pendant son reflux, on connoît l'endroit où sont les Sourdons, par les trous qui paroissent au dessus d'eux; mais mieux encore, par une infinité de petits jets d'eau qu'on voit paroître sur tout le terrein, à plus de deux pieds de distance. Ce coquillage a un mouvement progressif : *voyez* le *Mémoire de M. de Reaumur*; dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences* 1710, *pag.* 454.

SOURIS, *Mus*, petit animal du genre du Rat. La Souris, dit M. de Buffon, beaucoup plus petite que le Rat, est aussi beaucoup plus nombreuse, plus commune & plus généralement répandue; elle a le même instinct, le même tempérament, le même naturel, & n'en differe guere que par la foiblesse & par les habitudes qui l'accompagnent. Timide par nature, familiere par nécessité, la peur ou le besoin font tous ses mouvemens; elle ne sort de son trou que pour chercher à vivre; elle ne s'en écarte guere, y rentre à la premiere alerte, & ne va pas comme le Rat de maisons en maisons, à moins qu'elle n'y soit forcée; elle fait aussi beaucoup moins de dégât, a les mœurs plus douces, & s'apprivoise jusqu'à un certain point, mais sans s'attacher : comment aimer en effet ceux qui nous dressent des embuches ! plus foible, elle a plus d'ennemis auxquels elle ne peut échapper, ou plutôt se soustraire, que par son agilité, & sa petitesse même. Les Chouettes, tous les oiseaux de nuit, les Chats, les Fouines, les Belettes, les Rats même lui font la guerre; on l'attire, on la leurre aisément par des appas, on en détruit des milliers; cette espece ne subsiste enfin que par son immense fécondité.

Les Souris produisent dans toutes les saisons & plusieurs fois par an; les portées ordinaires sont de cinq ou six petits; en moins de quinze jours, ils prennent assez

de force & de croiſſance pour ſe diſperſer & aller chercher à vivre ; ainſi la durée de la vie de ces petits animaux eſt très courte, puiſque leur accroiſſement eſt ſi prompt, & cela augmente encore l'idée qu'on doit avoir de leur grande multiplication. Ariſtote dit, qu'ayant mis une ſouris pleine dans un vaſe à ſerrer du grain, il s'y trouva peu de tems après cent vingt ſouris toutes iſſues de la même mere.

Ces petits animaux ne ſont pas laids, ils ont l'air vif & même aſſez fin, l'ouie fort ſubtile. L'eſpece d'horreur qu'on a pour eux, n'eſt fondée que ſur les petites ſurpriſes & ſur l'incommodité qu'ils cauſent ; ces ſortes d'animaux piſſent très fréquemment, & leur urine exhale une fort mauvaiſe odeur. Toutes les Souris ſont blanchâtres ſous le ventre, & il y en a auſſi de plus ou moins brunes, & de plus ou moins noires.

L'eſpece en eſt généralement répandue en Europe, en Aſie, en Afrique, mais on prétend qu'il n'y en avoit point en Amérique, & que celles qui y ſont actuellement en grand nombre, viennent originairement de notre Continent. Ce qu'il y a de vrai, c'eſt qu'il paroît que ce petit animal ſuit l'homme, & fuit les pays inhabités, par l'appétit naturel qu'il a pour le pain, le fromage, le lard, l'huile, le beurre & les autres alimens que l'homme prépare pour lui-même.

Les Rattes rouſſes qui ſont les Souris des champs, peuplent auſſi en abondance : elles font, ainſi que les Campagnols, un ſi grand dégât de bled en divers lieux, qu'elles mangent quelquefois en une nuit, tout le bled d'un champ qu'on eſt prêt à moiſſonner : c'eſt le *Mulot*, voyez *ce mot*.

M. Briſſon a parlé, d'après Seba, de la Souris de l'Amérique ; elle a le muſeau pointu, les oreilles grandes & larges, & le corps couvert de poils d'un bai rouge clair.

Il eſt fait mention dans l'*Hiſt. gén. des Voyages*, d'une Souris à ſonnette, plus groſſe que nos Ecureuils ; ſa tête a la forme de celle d'un Ours : le poil de ſon dos eſt brunâtre, & noirâtre ſur les côtés : ſa queue fait du bruit quand elle marche. Cet animal ſe nourrit de noix & de

Digitized by Google

glands : il habite communément sur les arbres : on vante beaucoup sa légéreté.

Entre les Souris de la Côte d'or, on en distingue une espece, dont la peau exhale une odeur de musc extrêmement agréable.

M. Anderson, (*Hist. Nat. d'Islande*, *p.*224.) dit que les Souris sont rares dans cette Isle, à cause du froid pénétrant & du défaut de nourriture, qui leur ôtent tous les moyens de subsister dans la croute mince de la terre qui couvre les rochers, & qui, outre cela, est remplie de soufre ; aussi y a-t-il quelques endroits, entr'autres le Cimetiere de Widoë où, lorsqu'on met des Souris, elles meurent sur-le-champ : ce lieu produit à peu près le même phénomene, que la fameuse grotte du Chien en Italie.

SOURIS DE MONTAGNE ou LAPIN DE NORWEGE. *Voyez* LÉMING.

SOURIS. Les Conchyliologistes donnent aussi ce nom à un coquillage univalve du genre des porcelaines ; sa coquille tire sur le gris, avec des points noirs à chaque extrémité, imitant les yeux de la Souris. *Voyez* PORCELAINE.

SOUTENELLE. *Voyez* POURPIER.

SOUTERRAINE. Goëdard donne ce nom à une Chenille qui vit d'hyssope : on en trouve, dit-il, autour de cette plante dans le tems qu'elle fleurit ; mais dès que l'on touche une feuille, cette chenille se jette en bas & entre dans la terre : elle se métamorphose en mouche.

On donne aussi le nom de *Souterraines* à l'espece de Guêpes, qui sont les plus communes & les plus incommodes. *Voyez* au mot GUÊPE.

SOYE, *Serica* : est le nom que l'on donne à cette substance soyeuse, que la Chenille du Pin, l'Araignée, & le Vers a soie filent pour différentes nécessités : *voyez* à chacun de ces mots l'histoire de ces sortes de soies On dit aussi *soie de Cochon* ; c'est une sorte de crin : *voyez* au mot POIL.

SPADON ou ESPADON : *voyez* à la suite du mot BALEINE.

SPARE, *Sparus*. Poisson de rivage à nageoires épi-

neuses, ressemblant à la Dorade par les écailles & par les ailerons ou nageoires; mais son corps est plus long, moins épais & plus plat; son museau est pointu, ses nageoires sont jaunâtres, principalement celles du ventre, celles des ouies le sont moins : il a une tache noire sur la queue, la toile du ventre est noire. Le Spare entre dans les étangs marins avec la Dorade, où il fraie en été; il vit en troupe, évite le froid, reste attroupé pendant l'hiver : au printems il fréquente souvent les rivages & mange ce qu'il trouve. Athenée dit que le Spare ou Sparaillon, a la chair tendre, qu'elle est agréable au goût, & qu'elle provoque l'urine; étant bouillie elle facilite la digestion : mais étant rotie elle est indigeste; d'ailleurs elle est plus molle que la Dorade : ce qui fait que celle-ci est beaucoup plus recherchée.

SPARGELLE, *Genistella herbacea*, plante ligneuse ou espece de petit genest, qui croît à la hauteur d'un pied & demi, poussant de petites branches molles, velues & frangées; ses feuilles sont oblongues, velues, & naissent l'une de l'autre, comme articulées ensemble; ses fleurs naissent à ses sommités; elles sont petites, légumineuses & jaunes : il leur succede des gousses plattes, velues. La racine du Spargelle est rameuse : cette plante croît aux lieux montagneux & dans les bois : on l'emploie en fomentation; ses fleurs sont déterfives & apéritives.

SPATAGUS, espece d'*Oursin de mer.* Voyez *ce mot.*

SPATH ou SPAR, *Spathum* : est une pierre calcaire cristallisée sous différentes figures, ayant toujours les surfaces, unies, brillantes, d'un tissu feuilleté, de différentes couleurs, se divisant en morceaux qui gardent la même figure jusque dans la portion la plus petite de leurs fractures : variant pour la dureté & par la pesanteur spécifique, pétillant dans le feu & s'y réduisant en poussiere. Il n'attire pas si facilement l'humidité de l'air, & ne s'échauffe pas aussi promptement & aussi vivement que la vraie pierre à chaux. Le Spath ne se dissout point dans l'eau, mais il fait une effervescence des plus considérable avec les acides; il est plus dur que le Gypse, sus-

Digitized by Google

ceptible du poli comme l'albâtre ; mais on n'en peut faire aucunes figures avec le ciseau, parcequ'il éclate trop.

L'on ne trouve les Spaths durs cristallisés, que dans les creux souterrains ; ceux qui sont tendres & colorés, sont communément l'indice du voisinage d'une substance métallique. La couleur du Spath dépend de la nature du métal qui est entré dans sa cristallisation. M. Bertrand dit que le plomb le rend jaune & cubique, le fer le rend rouge & rhomboïdal ; l'étain le rend noir & d'une figure quadrilatere, le cuivre le rend bleu ou verd, &c. L'on pourroit donc regarder les Spaths comme une espece de pierre à chaux entierement dissoute & cristallisée avec lenteur dans un fluide qui aura changé quelque chose à sa nature. Cette hypothese pourroit encore s'appliquer aux stalactites qui doivent aussi leur origine à la dissolution de la pierre calcaire ; mais il faudra nécessairement admettre une modification dans le dégré de dissolution ; ce qui, par le moyen de l'espece de fluide qui en est le véhicule, peut produire ou une sorte de décomposition, ou une nouvelle combinaison, enfin une différence dans la configuration des parties intégrantes, & la maniere d'être de ces corps. *Voyez* PIERRE DE CHAUX & l'article STALACTITES.

Nous disons que les Naturalistes distinguent plusieurs sortes de Spaths.

1°. Le SPATH GRAINELÉ, *Spathum arenaceum* : il est en petits cubes & fort léger, tant il est poreux : il y en a de différentes couleurs : on le trouve sous des lits de pierre à chaux.

2°. Le SPATH FEUILLETÉ, *Spathum lamellatum* : il se divise en lames tendres & qui s'égratignent facilement avec l'ongle, il accompagne quelquefois les mines d'argent & de cuivre ; souvent il se vitrifie dans le feu à raison du mélange qui l'accompagne. Il faut bien se donner de garde de confondre ce Spath avec le Gypse.

3°. Le SPATH RHOMBOIDAL, *Spathum rhomboidale* : il se divise toujours en rhomboïdes, il est fort vitreux dans ses fractures, compact, pesant, & communément opaque ; il y en a de diverses couleurs : on a observé

Digitized by Google

que c'eſt l'eſpece de Spath qui fait le moins bruſquement efferveſcence avec les acides, & qui cependant étant calciné, acquiert le mieux la propriété phoſphorique.

4°. Le SPATH CUBIQUE TRANSPARENT, *Spathum teſſulare pellucidum*: il affecte de prendre une forme cubique, mais il eſt ſouvent un peu rhomboïdal, il eſt tendre, plus ou moins diaphane: on en trouve de verd, de jaune, de veiné, & ſans couleur, il ne rend point les objets doubles, comme l'eſpece de Spath ſuivant.

5°. Le SPATH ou CRYSTAL D'ISLANDE, *Spathum cubicum Iſlandicum*: il eſt clair, tranſparent, un peu rhomboïdal. C'eſt à tort que M. de la Hire l'a confondu avec le Talc. Il ſe diſtingue de toutes les eſpeces de Spath par la propriété qu'il a de faire paroître double tous les objets qu'on voit au travers; calciné dans un creuſet, il y devient d'abord feuilleté, puis il pétille, ſe diviſe en rhomboïdes, répand une odeur urineuſe, & acquiert pour lors la propriété de luire dans l'obſcurité. M. Huyghens a expliqué la réfraction extraordinaire de ce cryſtal ſpathique. Les rayons de la lumiere, dit-il, ſouffrent dans cette pierre deux réfractions tout-à-fait particulieres: dans les autres corps tranſparens, il ne ſe fait qu'une réfraction, parceque les rayons qui tombent perpendiculairement ſur leur ſurface paſſent tout droit ſans ſouffrir de réfraction, les rayons obliques ſe rompent toujours: au lieu que dans le cryſtal d'Iſlande, les rayons perpendiculaires ſouffrent réfraction, parcequ'il eſt compoſé tranſverſalement & horiſontalement de diverſes ſurfaces qui ſe touchent differemment, ce qui eſt cauſe, dit M. Bertrand, que les objets vus au travers de ce Spath diaphane, paroiſſent doubles.

6°. Le SPATH CRYSTALLISÉ EN GRAPPES ou SPATH DRUSEN, *Druſa Spathica*: on donne ce nom à des cryſtaux de Spath qui ont pris différentes figures, & qui ſe trouvent grouppés pluſieurs enſemble ſur une même baſe. On diſtingue le ſpath criſtalliſé tranſparent polygone & un autre qui eſt hexagone, ou en pyramides octaëdres, ou en decaëdres, ou en priſme tetradecaëdres, ou en crête de coq, ou en filets, comme de l'asbête; tou-

Digitized by Google

tes variétés qui peuvent provenir de l'équilibre des liqueurs au moment de la cryſtalliſation. M. Deſmarêts a fait des obſervations importantes ſur cette ſorte de Spath, qu'il a communiquées il y a quatre ans à l'Académie des Sciences.

On trouve de toutes ces eſpeces de Spaths en France : *voyez* notre Minéralogie, *T. I.* A l'égard du Spath gypſeux, nous avons cru devoir abolir ce nom qui ne ſert, ainſi que bien d'autres, qu'à embrouiller inutilement la ſcience de l'Hiſtoire Naturelle : le Spath gypſeux n'eſt qu'un *Gypſe :* voyez *ce mot.*

SPATH FUSIBLE, *Spathum viterum fuſibile.* Pour ôter toute confuſion ou mépriſe dans l'hiſtoire des Spaths, on devroit encore changer le nom de celui-ci, qui differe eſſentiellement des Spaths, par ſon excès de peſanteur ſpécifique ſur toutes les pierres communes, par ſa dureté, par ſon éclat vitreux, &c. Le Spath fuſible eſt compacte, ne fait point de feu avec l'acier, ne ſe diſſout point aux acides, mais entre en fuſion à un feu violent : dans un feu ordinaire, il pétille, ſe gerce & s'éclate, mais il ne ſe calcine pas : eſt-il entré en fuſion, il bouillonne au feu comme le plâtre, & forme un verre qui a beaucoup de rapport avec celui des primes de pierreries : on voit que cette pierre a des propriétés qui lui ſont particulieres, & fort analogues au *Petunt-ſe des Chinois*, & à la *Pierre de Boulogne* : voyez *ces mots.*

Auſſi la ſingularité des produits que cette eſpece de pierre nous a donnés à l'analyſe, nous a-t-elle obligé d'en faire un genre particulier dans notre Minéralogie : nous l'avons déſignée ſous le nom de *Pierre mediaſtine cryſtalliſée :* voyez *T. I. p. 186.*

Le Spath fuſible eſt communément blanchâtre, & très ſouvent chargé de pyrites. Les Mineurs ne ſont pas fâchés de le rencontrer dans leurs fouilles, ou dans leur fourneau. *Voyez* MINES.

SPATULE ou ESPATULE, eſpece de Héron dont nous avons parlé au mot PALETTE.

SPEAUTRE : *voyez* FROMENT LOCAR.

SPERJULE, ou ESPARGOULE, *Alſine*, *Sperjula dicta major.* Cette plante, qui croît naturellement aux

Digitized by Google

environs de Paris, principalement dans les bois, ſert à faire des eſpeces de *Prairies artificielles*.

L'*Eſpargoule* s'éleve à la hauteur d'environ un pied : il part de ſa racine pluſieurs tiges, dont les unes ſont droites, & les autres s'inclinent de côté & d'autre : ces tiges ſont noueuſes, & de chaque nœud ſortent pluſieurs feuilles qui entourent les tiges : ces feuilles ſont longues, étroites comme celles du Caillelait : le haut de la tige, ainſi que les feuilles, ſont chargés de poils très fins, & doux au toucher : les feuilles ſont blanches, en roſe : il leur ſuccede des capſules à cinq loges qui contiennent des ſemences menues : la plante eſt annuelle.

Le *Sperjule* n'eſt point délicat ſur la nature du terrein, pourvu qu'il ſoit un peu humide : on le ſeme en Mai, lorſqu'on ſe propoſe d'en ramaſſer la graine, & qu'on veut en fanner l'herbe ; mais on n'eſt guéres dans l'uſage d'en faire du foin : il eſt plus ordinaire d'en répandre la graine ſur le chaume de froment, immédiatement après la recolte. Quand la plante eſt élevée à une certaine hauteur, on la laiſſe paître par les beſtiaux ſur le champ même. Cet herbage eſt très nourriſſant ; il faut le faire conſommer de bonne heure ; car cette plante gêle fort aiſément.

SPERMA CETI. *Voyez* au mot BALEINE, à l'article CACHALOT, celui du BLANC DE BALEINE.

SPERME DE GRENOUILLES, ou SPERNIOLE. *Voyez* à l'article GRENOUILLE.

SPET, *Sphyræna*. Poiſſon de mer qu'Artedi dit être du genre du Maquereau. A Livourne, & dans toute l'Italie, on lui donne le nom de *Luzzo marino*. Rondelet en diſtingue deux eſpeces. Ils ſont longs, & ont le muſeau pointu. Ils ſont aſſez ſemblables au Brochet pour la figure : de ſorte qu'à Rome & à Montpellier, ceux qui ignorent leur propre nom, les appellent *Brochets de mer*.

Le *Spet* de la premiere eſpece a le corps long & menu, le muſeau pointu & avancé, la machoire inférieure plus grande que la ſupérieure : elle finit en pointe, & reçoit celle de deſſus. Ces machoires ſont ſi bien jointes

Digitized by Google

enſemble, qu'on diroit qu'il n'y a aucune fente, quoiqu'elle ſoit grande; car c'eſt un poiſſon goulu : le dedans de la bouche eſt jaune : les dents ſont fort aiguës, & courbées en dedans : on en compte quatre à la machoire de deſſus. Au milieu de la machoire de deſſous ſe trouve une dent plus grande que toutes les autres : elle entre dans un trou qui eſt à la machoire ſupérieure. Ses yeux ſont grands & précédés de deux trous : de la tête juſqu'à la queue eſt un ſeul trait, ſitué au milieu du corps, qui eſt fait d'écailles : le ventre eſt blanc, le dos tendre, & les ouies aſſez ouvertes : la premiere des deux nageoires du dos a cinq aiguillons : ſa chair eſt blanche, agréable au goût, dure & ſéche.

La ſeconde eſpece de *Spet* eſt ſemblable, dit Rondelet, au *Hautin-Harins* : ſa queue eſt en pointe, & finit par une queue qui s'élargit : ſa chair & ſes os ſont tranſparens : il a par le milieu du corps un trait droit qui va des ouies juſqu'à la queue. Ce *Spet* eſt plus petit & plus blanc que le précédent : la toile de ſon ventre eſt noire, & il a au ventre une longue veſſie pleine d'air.

SPHINX, nom donné à une Chenille. *Voyez ſon article au mot* CHENILLE, *page* 588, *Tome I de ce Dictionnaire.*

SPIAUTIER ou BEAUTER : nom donné au Zinc jaune d'Angleterre : *voyez* ZINC.

SPIC, nom donné à la grande *Lavande*. V. *ce mot.*

SPICANARD, ou NARD INDIEN. *Voyez* à l'article NARD.

SPIRÉE. *Voyez* BUKKU.

SPODE, *Spodium*, nom donné à différentes ſubſtances. Le *Spode* des Modernes eſt l'ivoire brûlé : le *Spode en grappe* des Anciens Grecs eſt la tuthie : le *Spode* des Anciens Arabes étoit une cendre de roſeaux brûlés : on l'appelloit *Antiſpode.*

SPONDYLE, coquillage bivalve, dit M. d'Argenville, qui ne differe de l'Huitre ordinaire que dans ſa charniere, conſiſtant en deux boutons arrondis, qui renferment le ligament, diſpoſés de façon que les ligamens de la valve ſupérieure ſont reçus dans les cicatrices de l'inférieure, & que pareillement les boutons de cette der-

Digitized by Google

niere ſe logent dans les trous de la ſupérieure. Le ligament, qui eſt de nature coriace, ſe trouve entre les boutons & à la charniere qui eſt de deux valves.

SPONDYLE ou SPHONDYLE, *Spondylus ſeu Verticillus*, eſpece de Chenille très pernicieuſe, & qui ſe métamorphoſe en un phalene de la grande eſpece. Cet inſecte dans l'état de Chenille s'entortille comme un crochet autour des racines des plantes quelque âcres & ameres qu'elles ſoient. Divers Auteurs ont parlé de pluſieurs *Chenilles Sphondyles*, en diſant qu'elles ſont de la groſſeur du petit doigt, qu'elles ont la tête rouſſâtre, & le reſte du corps blanchâtre, excepté quand elles ont pris leur nourriture, alors elles s'enflent & deviennent noires: elles ont ſix pieds. Ces chenilles ne peuvent guéres ſupporter l'air; elles languiſſent hors de terre, auſſi les trouve-t-on toujours en terre. Il y en a une eſpece qui, lorſqu'on la bleſſe, jette une liqueur auſſi noire que de l'encre.

SPONDYLES ou ARTICLES, *Spondylolithes*, nom que l'on donne aux articulations, ou jointures, ou vertébres foſſiles de différens animaux. Toutes ces gravures herboriſées que l'on remarque ſur certaines cornes d'Ammon, ſont les ſutures de leurs concamerations: on leur donne le nom de *Spondyle*. Il y a bien d'autres ſortes de *Spondyles*: on en voit d'orbiculaires, en zig-zag, d'arrondis, de comprimés, de pointus: on donne auſſi le nom de *Spondyle* à une eſpece d'Huitre pectiniforme. *Voyez* ci-deſſus.

SPONTON, nom donné par quelques Marins au Poiſſon Narhwal, à cauſe de ſa défenſe. *Voyez* NARHWAL, à la ſuite du mot BALEINE.

SQUATINE, Poiſſon qui tient le milieu entre les Chiens de mer & les Rayes: c'eſt ce que nous nommons *Ange*. Voyez *ce mot*.

SQUELETTE: on donne ce nom à la Charpente oſſeuſe d'un animal quelconque. Nous avons donné au mot *Os* l'Hiſtoire du Squelette humain. On dit auſſi le ſquelette d'une plante, lorſqu'elle eſt deſſéchée & dépourvue de ſes ſucs & de ſon parenchyme. On trouve beaucoup de Squelettes de différentes eſpeces d'a-

Digitized by Google

nimaux devenus foſſiles, & même pétrifiés. M. J. Geſner a raſſemblé la deſcription que divers Auteurs ont faite des *Squelettes foſſiles*, dans ſa Diſſertation *de Petrificatis*, *Chapitre XXI*, *page* 68, *édition de* 1759.

SQUILLE, Oignon. *Voyez* SCILLE.

SQUILLE, *Squilla*, eſpece de Cancre de mer & de riviere. Ceux de mer ſont plus larges que ceux de riviere: on en diſtingue de pluſieurs ſortes qui portent des noms différens, dont nous avons parlé à chacun de leur article: *Voyez* CIGALE DE MER, &c. Nous ajouterons ici l'Hiſtoire de la Squille Mante, & celle de la Squille de riviere.

La *Squille-Mante* a les bras fourchus: elle a un aiguillon à la queue: ſon corps eſt long comme celui d'une Sauterelle, menu, large vers la queue, couvert d'une croute mince, blanche & tranſparente: ſes deux premiers bras ſont longs, découpés en dedans comme une ſcie. Les premires dents ſont petites; celles du bout ſont ſi grandes, qu'on doit plutôt les appeller aiguillons. Cette Squille a deux cornes fort longues: près de leur bout ſortent deux petites branches; il en a deux autres plus petites devant les yeux. Ses yeux ſont larges & clairs; tout proche ſont deux aîles longues & velues à l'entour: elle eſt pourvue de douze pieds. Les trois premiers de chaque côté ont au bout une groſſeur comme une lentille, ronde & un peu plate: de cette groſſeur ſort un aiguillon crochu. Les trois autres pieds ſont petits & menus: le reſte du corps, après la tête, eſt couvert de dix tablettes inégales, dont les premieres ſont petites & plus étroites: les autres ſont plus grandes & plus larges: chaque tablette eſt garnie d'aiguillons tous de la même façon. Le bout de la queue eſt un os large, qui eſt entouré d'aiguillons: ſur cet os il y a comme deux yeux peints: de la troiſieme tablette ſortent de chaque côté trois ailerons. Par toutes les autres parties cette *Squille* eſt ſemblable aux animaux du même genre: ſon corps eſt tranſparent; ſa chair eſt molle, douce, délicate, & de bonne nourriture.

La *Squille de riviere* eſt un petit inſecte qui a pluſieurs

Digitized by Google

découpures ſur le corps : elle reſſemble à la *Chevrette* ou *Squille de mer* : elle a trois pieds de chaque côté : deux petits filets longs & menus forment ſa queue : elle eſt de la longueur du doigt. Sa tête eſt longue & plate comme une lentille : elle a quatre cornes. Cette Squille, dit Mouffet, ſe retire dans les roſeaux au pied des racines du Glayeul : elle s'accouple auſſi promptement que la *Squille de mer*. Le mâle ſe prend par le bec avec la femelle, à la maniere des Cancres.

SQUINE ou ESQUINE, *China radix*, racine qui tire ſon nom du pays de la Chine, d'où elle a d'abord été apportée dans les Indes Orientales, & de-là dans toute l'Europe. On trouve chez les Droguiſtes deux eſpeces de cette racine ; l'une eſt Orientale & l'autre Occidentale.

La SQUINE ORIENTALE, *China Orientalis*, eſt une groſſe racine noueuſe, genouillée, peſante, ligneuſe, à tubercules inégaux, d'un brun rougeâtre en dehors, & d'un blanc rougeâtre intérieurement, un peu réſineuſe. Quand elle eſt recente elle a un goût un peu âcre & pâteux ; mais lorſqu'elle eſt ſéche ſon goût eſt terreux, & légerement aſtringent. Elle n'a point d'odeur : on choiſit celle qui n'eſt point cariée. Elle naît d'une plante appellée *Smilax aſpera Chinenſis* : cette plante s'éleve d'une ou de deux coudées, quand elle n'eſt pas ſoutenue ; mais elle devient beaucoup plus grande, quand elle trouve de quoi grimper ou s'appuyer.

Ses ſarmens ſont ligneux, de la groſſeur d'une paille d'orge, près de la terre : ils ſont d'un rouge brun obſcur, noueux de deux en deux pouces : les parties compriſes entre les nœuds ſont alternativement courbées & un peu réflechies : chaque nœud a quelquefois deux petites épines crochues, & oppoſées ſur le même côté. De chacun de ces nœuds s'éleve une feuille mince, membraneuſe, noirâtre, nerveuſe, & deux vrilles qui ſervent à la plante pour s'attacher à tout ce qu'elle touche. De l'aiſſelle des queues de chaque feuille naiſſent des bouquets de fleurs ou de bourgeons : ces fleurs ſont petites & au nombre de dix au même endroit, d'un jaune verdâtre, diſpoſées en paraſols autour d'un embrion, qui en

Digitized by Google

groſſiſſant devient un fruit. Ce fruit a la figure, la groſſeur, la couleur & l'éclat de la Ceriſe : il eſt plus ſpongieux que charnu, d'un goût de Nefles : il contient cinq ou ſix ſemences de la grandeur d'une petite lentille, & d'une ſubſtance qui a l'apparence de la corne. Cette plante, dit Kæmpfer, croît dans le Royaume de la Chine parmi les caillous.

Des Marchands Chinois ont donné de la vogue, pour la premiere fois, à cette plante en 1535 : Ils la vendoient alors comme un ſpécifique contre les maladies vénériennes, bien plus efficace & moins génant que le remede de Gayac. Les Eſpagnols la vanterent tant ſous cette qualité à l'Empereur Charles-Quint, que ce Prince en fit uſage de ſon propre mouvement à l'inſu de ſes Médecins : d'autres Princes ne tarderent pas d'inviter l'Empereur de rendre ſa recette publique. Au reſte, on lui préfere, avec raiſon, l'uſage du mercure, quand il s'agit de guérir les maladies vénériennes. Les Médecins de nos jours eſtiment la Squine propre à purifier le ſang, & utile contre les tumeurs ſquirrheuſes, la jauniſſe & la goutte.

La SQUINE D'OCCIDENT, *China ſpuria nodoſa*, eſt le *Jupicanga* de Piſon. Elle ſemble être la même que la précédente, & n'en differe que par le lieu où elle croît : elle eſt un peu moins bien nourrie : ſa racine eſt oblongue, noueuſe, tubereuſe, d'un roux noirâtre en dehors, & rougeâtre en dedans. On nous l'apporte de la nouvelle Eſpagne, du Pérou, du Breſil, & d'autres pays de l'Amérique.

STACTEN ou STACHTÉ : eſpece de myrrhe liquide : *Voyez* au mot MYRRHE.

STALACTITES, *Stalactites aut Lapides aquei* : elles ſont compoſées de ſubſtances terreuſes ou pierreuſes, qui ſe ſont formées dans l'eau, ou qui ont été chariées par ce fluide dans des cavités ſouterraines, y ont pris de la liaiſon, & s'y ſont durcies ſous différentes figures.

Ces concrétions, communément calcaires, & qui ne ſont peut-être que des marbres paraſytes, ſont ou compactes, ſolides, & d'une ſurface continue, tels que les

Digitized by Google

Albâtres, les Stalactites proprement dites; ou friables & poreuſes, telles que les incruſtations: elles ſe forment par des progrés plus ou moins ſenſibles. Si l'on imagine des gouttes d'eau qui, par leur infiltration au travers des terres ou pierres poreuſes, ſe ſont chargées de molécules pierreuſes (ſans, pour cela, que leur tranſparence en ſoit entierement altérée), & qui enſuite ont été chariées avec une rapidité relative à leur fluidité, à leur péſanteur ſpécifique, & à la pente du ſol, dans des canaux pratiqués par la nature entre des rochers & des ſouterrains, on aura une idée de leur formation.

L'eau en gouttes eſt le véhicule de ces parties pierreuſes, mais elle s'en ſépare facilement par l'évaporation: ces ſortes de corps pierreux s'attachent intimement & toujours par *juxta-poſition*, aux parois des lieux abreuvés par l'eau; tantôt c'eſt aux voûtes des grottes, quelquefois aux parois des galeries de mines; tantôt ces concrétions s'adoſſent contre la pente d'une montagne ou d'une carriere, dont le ſol eſt plus ou moins expoſé à l'air libre; d'autres fois le ſuc pierreux (ſi on peut parler ainſi) s'attache & s'incruſte ſur des corps ſolides, prend de la conſiſtance, différentes formes, & quelquefois différentes couleurs.

On peut trouver des Stalactites & des concrétions, de la nature de tous les corps que l'eau peut diſſoudre ou par elle-même, ou par le moyen de quelqu'intermede, & qu'elle a chariés enſuite avec un *gluten* propre à les unir enſemble. Au reſte, c'eſt peut-être moins à la nature du ſuc pierreux que nous devons la bizarrerie & la variété des figures qu'on remarque dans toutes les eſpeces de concrétions dont nous allons faire mention, qu'à la différence des milieux dans leſquels ces ſucs pierreux ſe ſont congelés ou criſtalliſés, ainſi qu'à la rapidité de l'eau, à ſa fréquence & à ſa continuité.

On donne proprement le nom de *Stalactite* aux cryſtalliſations rameuſes qui ont la forme de quilles ou de culs de lampes pyramidaux & coniques avec une large baſe qui les attache au rocher en contrebas. Les *Stalactites*, comme nous venons de le dire, ſont produites

Digitized by Google

par des eaux pierreuſes, intercalaires, qui, dans les inſtans de leur infiltration ſouterraine, ont eu la facilité de produire des cryſtalliſations de figure ſymmétrique : elles ſont ordinairement compoſées de couches tantôt excentriques, & tantôt concentriques : leur dureté, leur degré d'accrétion, tout eſt dû au haſard. Les *Stalactites* qui ſe trouvent toujours ſuſpendues aux voûtes ſouterraines, ont en général leur tiſſu plus ou moins blanc, fin & ſerré ; elles s'allongent par la même raiſon qu'elles groſſiſſent, ſemblables en cela aux glaçons qui pendent des toits en hyver : quand elles commencent à ſe former, elles ne ſont pas plus groſſes qu'un tuyau de plume : la goutte en eſt la meſure : elles ſont alors percées dans leur milieu, mais elles s'obſtruent bientôt & ſe bouchent en partie.

Si les Stalactites continuoient à recevoir leur accrétion par ce tuyau, on pourroit appeller cette croiſſance *intus-ſuſception*, quoiqu'elle ne fît que l'imiter ; & c'eſt cette apparence qui avoit induit en erreur Tournefort dans ſon ſyſtême ſur la végétation des ſucs pierreux. Mais que le creux des Stalactites s'obſtrue ou non, c'eſt toujours par *juxta-poſition* qu'elles augmentent de volume, tant en longueur qu'en groſſeur.

Les *Stalactites* ne montrent pas toujours, dans l'endroit de leurs fractures, des ſtries circulaires & unies ; elles ſont compoſées d'aiguilles perpendiculaires à l'axe de la cryſtalliſation, d'où elles vont en s'élargiſſant & en divergeant vers la ſurface, en laiſſant voir cependant leur progrès par des couches ſucceſſives qui ſont plus ou moins intimement appliquées les unes ſur les autres : ſouvent la Stalactite s'allonge tellement, qu'à la fin ſa pointe gagne le ſol inférieur : il n'eſt pas rare d'en voir pluſieurs dans des grottes, formant une colonade dont le coup d'œil eſt très agréable.

M. l'Abbé de Sauvages dit avoir remarqué que les Stalactites étoient, en toutes ſaiſons, ſéches dans toute leur ſurface, à la réſerve de la pointe où la goutte pendoit. Nous avons remarqué le même phénomene dans pluſieurs grottes, tant en Angleterre & en Corſe, qu'aux Pyrenées & aux Alpes ; ces grottes ſont remplies de Sta-

Digitized by Google

lactites très longues, fort menues, & humides par la pointe : ces cryſtalliſations nous ont toujours paru avoir été formées par le moyen des eaux intercalaires, peu chargées de ſuc pierreux, & il y a lieu de ſoupçonner que ces ſortes d'eaux ſont plus ſujettes que les autres à faire varier les Stalactites de forme & de figure : nous avons obſervé auſſi que les eaux qui contiennent beaucoup de molécules pierreuſes, forment très promptement des Stalactites qui ne ſont mouillées par le bout pyramidal que dans les premiers tems de leur accroiſſement ; & au contraire, toute la ſurface eſt mouillée lorſque le trou du centre eſt obſtrué, & que la Stalactite prend plus d'empattement.

On nomme *Stalagmites* les concrétions protubérancées, c'eſt à-dire, qui ſont globuleuſes ou mamelonnées comme des choux-fleurs ou des truffes : chaque mamelon eſt extérieurement, ou arrondi, ou inégal ; mais dans l'intérieur il eſt toujours compoſé d'aiguilles cryſtalliſées & convergentes au centre par leur pointe. Ces concrétions globulaires, que l'on nomme auſſi *Loupes pierreuſes* ou *Stalactites en grappe*, ſont plus ou moins groſſes, dures, d'un grain fin & ſerré ; quelquefois elles imitent des groupes de cryſtaux informes ; tantôt elles ſont tranſparentes, tantôt elles ſont opaques.

Les *Stalagmites* ne ſont pas indifféremment attachées ou à la voûte, ou ſur les parois des grottes, à la maniere des Stalactites, mais preſque toujours ſur la baſe du ſol ou plancher ſouterrain, c'eſt-à-dire, en contrehaut, ou à l'oppoſite des Stalactites, quoique formées également par l'eau qui tombe goutte à goutte. Les Stalagmites ſont ſujettes, comme les Stalactites, à groſſir de jour en jour, & même à un tel degré, qu'elles rempliſſent bien-tôt l'eſpace où elles s'accumulent ; c'eſt de cette maniere que ſe forme l'Albâtre, qui eſt proprement une Stalactite, ou une Stalagmite : les taches irrégulieres qu'on y remarque quelquefois, ne proviennent que des gouttes colorées qui ont diſtillé par des routes ſéparées, & alternativement, &c. *Voyez* ALBASTRE.

Lorſque les ſucs pierreux, propres aux Stalactites, viennent à couler, & à ſe coaguler en même-tems contre

Digitized by Google

contre les parois raboteux des cavités souterraines, ils forment alors ce qu'on nomme *congellation veineuse*: c'est l'albâtre ondé: le plus beau se forme ainsi dans les grottes de Paros & d'Anti-Paros.

Si au contraire l'eau pierreuse, mais stagnante, arrose une multitude de petites plantes, il se formera une espece de cristallisation opaque, poreuse, & pleine de trous irréguliers; c'est ce que l'on appelle *Tuf*.

Enfin, si l'assemblage des particules terreuses non dissoutes, qui sont charriées par les eaux courantes, viennent à se déposer sur une substance végétale ou animale, on lui donne le nom d'*incrustation*.

Lorsque la concrétion pierreuse est creuse & en tubes rameux, on l'appelle *Osteocolle*: c'est ainsi que se font les incrustations à Etampes, à Albert, à Meaux, & dans les grottes du Hartz & des Monts Krapacks. On fait un grand cas en Allemagne de cette derniere sorte de concrétion qui, pour l'ordinaire est sableuse: on l'emploie en médecine, quelquefois pour l'intérieur, mais plus souvent dans l'intention d'opérer la réunion des os rompus.

Les eaux même les plus limpides déposent encore d'une autre maniere les molécules terreuses dont elles sont chargées; il suffit de leur faire subir le degré d'ébullition sur le feu, aussi-tôt on verra se précipiter dans le fond de la chaudiere la substance terreuse & opaque, qui s'y amassera par couches; c'est ce que les Allemands nomment *Kessel-stein*, en françois, *Pierre de chaudron*.

On appelle *sediment*, *résidu* & *dépôt*, toutes les concrétions formées par la voie de la précipitation dans les grottes, les cavernes, les fissures des rochers, ou les galleries des mines.

On peut considérer les concrétions pierreuses qui se forment dans les eaux, soit stillantes goutte à goutte, soit courantes, soit stagnantes, ou par la couleur & par la transparence, ou par la figure, & par leur situation. On conçoit aisément, d'après ce que nous avons dit, comment se forment les *Guhrs* terreux & métalliques, & les *Flos ferri*, ou *Fleurs de fer*.

M. Guettard a publié un Mémoire sur les Stalactites, qu'on trouve inséré dans les *Mém. de l'Acad. des Scien-*

ces de 1754, & auquel nous invitons nos lecteurs d'avoir recours.

STAPHIS-AIGRE, ou HERBE AUX POUX, ou HERBE A LA PITUITE, *Staphis-agria* : plante qui croît aux lieux ſombres dans les pays chauds, comme en Provence & en Languedoc, d'où la graine nous eſt apportée ſeche : on la cultive auſſi dans les jardins à cauſe de la beauté de ſa fleur : on la ſeme au printems : elle demande une terre cultivée & arroſée, qui ne ſoit pas trop expoſée au ſoleil du midi. Sa racine eſt longue, ligneuſe & annuelle ; elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, droite, ronde, velue & rameuſe : ſes feuilles ſont grandes, larges, découpées profondement en pluſieurs parties, vertes, reſſemblantes à celles du Platane, attachées à des queues longues : ſes fleurs naiſſent en été aux ſommités & dans les aiſſelles des feuilles, compoſées chacune de cinq feuilles inégales, & diſpoſées en rond, d'un bleu foncé, ſemblables à celles du pied d'alouette, mais beaucoup plus amples ; la ſupérieure s'allonge ſur le derriere, & reçoit dans cet éperon, l'éperon d'une autre feuille : aux fleurs ſuccedent des fruits compoſés de trois ou quatre gaînes verdâtres qui renferment des ſemences groſſes comme de petits pois, de figure triangulaire, ridées, rudes, unies étroitement enſemble, noirâtres en dehors, blanchâtres en dedans, d'un goût âcre, brûlant, amer, fort déſagréable.

Cette plante eſt fort huileuſe : ſa graine eſt la ſeule partie d'uſage en médecine ; on ne l'emploie qu'extérieurement, car ſon uſage intérieur n'eſt pas ſans danger, puiſqu'elle purge violemment par haut & par bas à la ſeule doſe de douze à vingt-quatre grains. Elle échauffe & enflamme le goſier à un tel point, qu'elle fait craindre la ſuffocation ; c'eſt pourquoi on l'a abandonnée pour employer d'autres purgatifs plus doux. Quant à ſon uſage extérieur, on en concaſſe un gros qu'on enferme dans un nouet, & que l'on ſuce pour faire cracher beaucoup de pituite dans le mal de dents, c'eſt pourquoi on l'appelle auſſi *Pituitaire* : on pourroit également en faire la décoction & s'en gargariſer la bouche : on s'en ſert encore, comme d'un vulnéraire déterſif, pour

consumer les chairs baveuses des vieux ulceres ; mais son plus grand usage est pour faire mourir les poux : on en soupoudre les cheveux le soir, & l'on se bande bien la tête avec un linge ; la sueur de la tête s'impregue des qualités de la graine, & en peu de tems cette vermine est détruite.

STATICE, ou STATICÉE, ou GAZON D'OLYMPE, ou ŒILLET DE PARIS, ou HERBE A SEPT TIGES, *Statice* : plante qui croît aux lieux montagneux, un peu humides, peu éloignés de la mer & des rivieres : sa racine est longue, assez grosse, ronde, rougeâtre, ligneuse, vivace, & divisée en plusieurs têtes : elle pousse un grand nombre de feuilles longues & étroites, comme celles du *Gramen*, d'un verd de mer : il s'éleve d'entre elles des tiges hautes d'environ un pied, droites, sans nœuds, creusées, portant en leur sommet un bouquet sphérique de petites fleurs à cinq feuilles, blanches, disposées en œillet, & soutenues par un calice formé en entonnoir : ce peloton de fleurs est encore soutenu par un calice général écailleux : à chaque fleur succede une graine pointue par les deux bouts. Cette plante fleurit en été ; & comme ces fleurs ne s'ouvrent que les unes après les autres, elle reste longtems fleurie, même jusqu'à la fin de l'automne.

La *Statice* est estimée vulnéraire, & propre pour arrêter la dysenterie : si l'on en soupoudre les plaies, elle les mondifie, ainsi que les ulceres malins.

STÉATITES ou SPECKSTEIN : on donne ce nom à une pierre argilleuse, grasse au toucher & à la vûe. (Stéatites dérive du mot grec στέαρ qui signifie graisse ou lard) Les Naturalistes modernes systématiques regardent, pour ainsi dire, les noms de *Smectites*, de *Pierres ollaires*, & de *Stéatites*, comme synonymes : mais les Smectites se dissolvent presque dans l'eau comme du savon : c'est, à proprement parler, une *Terre* ou *Pierre savonneuse* : voyez *ce mot*. La Pierre ollaire est plus dure ; on en forme des vases sur le tour, avec des outils d'acier : *voyez* PIERRE OLLAIRE. A l'égard de la Stéatite, ce que nous avons vu sous ce nom étoit tantôt du crayon rouge très gras, ou de la molybdène

Digitized by Google

très fine, ou de la craie de Briançon marbrée, ou une terre cimolée rouge.

Plusieurs Auteurs, trompés par les propriétés extérieures de la Stéatite, ont confondu avec elle plusieurs autres pierres: c'est ainsi que Cardan l'a regardée comme une espece de pierre à raſoir; Pisaurens, comme une espece d'ophite; Burnet, comme une pierre huileuse & écailleuse, du genre des ardoises; Gesner, comme une sorte d'onix; Bruchman, comme une sorte de calcédoine grasse au toucher, & non transparente: Wormius a dit que c'est une espece de talc, & Bromel une pierre à chaux.

Le célebre M. Pott dit, dans sa *Lithogëognoſie*, *p.* 178, qu'il a cherché à connoître à quel genre de pierres la Stéatite des Anciens devoit se rapporter; & il a reconnu par l'expérience, que les pierres ollaires, dont parlent Wallerius & Gronovius, la Smectite de Wolterſdorf, la Serpentine & le Côme de divers Auteurs avoient beaucoup de rapports ensemble.

Par toutes les propriétés que nous fait voir la Stéatite, ou pierre ollaire, elle doit être rapportée au genre des argilles, puisqu'elle se durcit au feu, ce qui n'arrive qu'aux seules pierres argilleuses: l'unique chose en quoi elle differe de l'argille pure, ou de la terre à foulons, ou de la terre savoneuse, c'est qu'elle ne se délaie pas de même dans l'eau; mais d'ailleurs toutes ses qualités sont les mêmes, & il n'y a de différence que dans le degré de dureté: ainsi toutes les pierres tellement molles, qu'elles puissent être coupées au couteau, ou travaillées au tour, glissantes à l'attouchement, & sur-tout qui se durcissent au feu, appartiennent à l'espece des Stéatites, car ce sont-là ses vrais caracteres. Ainsi, à proprement parler, la Stéatite n'est autre chose qu'une pierre argilleuse, c'est à-dire, une argille qui s'est durcie naturellement, jusqu'au point de ne pouvoir plus se délayer dans l'eau comme les argilles ordinaires. Au reste, la Stéatite est plus ou moins dure, & plus ou moins transparente: l'espece qui nous vient de la Chine est ordinairement plus claire; elle devient, ainsi que celle de la Suisse, plus compacte au feu, & plus propre à retenir l'eau: celle du territoire de Bareuth, appellée *Schmeerſ-*

Digitized by Google

tein, reçoit plus aiſément au feu des fentes, au travers deſquelles l'eau tranſude dans la ſuite. Il y a donc bien peu de différence entre nos Stéatites de l'Europe, & celles de la Chine : on donne aux nôtres des noms tirés des uſages auxquels on les emploie.

STÉCHAS, *Stœchas Arabica*, eſt un ſous-arbriſſeau haut d'une à deux coudées ; ſes tiges ſont ligneuſes & quadrangulaires ; ſes feuilles naiſſent deux à deux à chaque nœud : elles ont la figure de celles de la Lavande ; elles ſont blanchâtres, âcres, & d'une odeur aromatique : les ſommités des tiges ſoutiennent des épis ou têtes écailleuſes, longues d'un pouce, ſurmontées chacune par un bouquet de feuilles en aigrette, blanchâtres, & fort ſerrées, d'entre leſquelles ſortent des fleurs d'une ſeule piece, en gueules, purpurines ou bleues, diſpoſées par quatre rangs le long de la tête : le piſtile qui eſt attaché à la partie poſtérieure de la fleur, en maniere de clou, eſt environné de quatre embryons qui ſe changent en autant de graines arrondies & renfermées dans le fond du calice : la petite tête eſt couronnée de quelques petites feuilles d'un pourpre violet.

Toute la plante a une odeur aromatique & un goût âcre un peu amer : elle croît abondamment en Languedoc, en Provence, aux Iſles d'Hieres, appellées par les Anciens Iſles *Stecades*. Nous avons obſervé dans ce pays qu'elle ſe plaît dans les lieux ſecs & arides : c'eſt même delà qu'on nous apporte aujourd'hui les épis de Stéchas ſecs & garnis de leurs fleurs, pour l'uſage de la Médecine : elles ne nous venoient autrefois que de l'Arabie. On choiſit ces têtes écailleuſes les plus nouvelles, odorantes & un peu ameres, car elles perdent, en vieilliſſant, leur couleur & leur odeur. Par la diſtillation, on retire du Stéchas fleuri une huile eſſentielle aromatique en aſſez grande quantité : c'eſt delà que dépend ſon odeur & ſon efficacité : on fait principalement uſage du Stéchas pour les maladies des nerfs ; de plus il excite l'urine & les regles, & réſiſte au poiſon.

Il y a une autre plante que l'on appelle dans les boutiques, STÉCAS CITRIN, *Stœchas citrina anguſtifolia* : mais elle n'a ni la figure, ni les vertus de celle dont il eſt mention ci deſſus.

Digitized by Google

STÉLÉCHITE, *Stelechites*, concrétion pierreuſe que vendent les Droguiſtes en Allemagne : ce n'eſt qu'une eſpece d'*Oſtéocolle* : voyez *ce mot.*

STELLION, eſpece de Lézard que l'on trouve en quelques endroits de l'Italie : il ſe rencontre ſur-tout en Toſcane, dans les maiſons & dans des trous près de terre : les Italiens l'appellent *Stellione-Tarentole.* Ce Lézard chaſſe ordinairement les Araignées : il a ſur le dos des taches étincelantes en façon d'étoile, d'où lui eſt venu le nom de *Stellion.* Il ſe niche pendant l'hiver dans les maiſons aux coins des fenêtres & des portes. Ceux qui chaſſent les Stellions, ayant remarqué le trou où ils ſe retirent, lorſque le printems commence à venir, mettent au-devant certaines trapes de roſeaux pour les prendre, & pour en avoir la peau, qui paſſe pour être bonne contre le mal caduc. Les Stellions changent de peau comme les Serpens : la morſure de cet animal, dit Lémery, épaiſſit les humeurs, & engourdit les ſens. La Thériaque & les Sels volatils ſont bons pour en opérer la guériſon : on aſſure que la chair du Stellion excite la ſueur, & réſiſte au poiſon.

STERCORAIRE, nom que l'on donne quelquefois au *Scarabée fouille-merde*, mais plus communément à la *Mouche des latrines.* Voyez *ces mots.*

STI-FISCH ou SCY, ou GRASEY, ou OFS : *voyez* à l'article MORUE.

STIGMATES : *voyez* ce mot à l'article INSECTES, & à celui de PLANTES.

STINC ou STINX : *voyez* SCINQUE.

STOCHFISCH ou STOSFICH, nom Hollandois, qui ſignifie *Poiſſon de Bâton* : c'eſt la Morrue deſſéchée, qu'on bat avec un bâton pour l'attendrir & la rendre mangeable : *voyez* l'article MORRUE.

STOPAROLE, *Stoparola* : oiſeau du genre des *Bergeronettes* ou *Hoche-queues* : voyez *ces mots.*

STORAX CALAMITE & ENSARILLES : *voyez* au mot STYRAX.

STORMFINCK, oiſeau aquatique de l'Iſle de Fara, un peu plus grand que le moineau ; ſon plumage eſt gris & ſans taches ; ſon bec eſt menu : cet oiſeau va d'une viteſſe extrême ſur les eaux ; il annonce le gros tems &

Digitized by Google

la tempête. (*Ruisch de Avib. p.* 129.)

STRINCZA ou BOTRISSA, noms que l'on donne dans la Lombardie & dans l'Italie à un fort bon poisson de riviere & de lac, semblable à la Lotte ou à la Barbotte, & qui n'en differe que par la grandeur. Le peuple s'en nourrit dans tout le Milanès.

STROMBITES, *Turbinites*, sont des Coquilles fossiles, univalves, contournées en spirales moins profondes que celles des buccins: elles vont d'ailleurs en diminuant comme les Limaçons; enfin les Strombites sont plus longues, plus menues, & non renflées vers le milieu: Bertrand, *Dict. d'Oryctologie.*

STROMLING, espece de petit Hareng, très délicat, & d'un goût fort exquis, qui se trouve dans le Golfe Bothnique, où l'on en prend des quantités incroyables: *voyez* à l'article HARENG.

STROMATHÉE: c'est le même poisson que le *Fiatole*: voyez *ce mot.*

STRONGLES: *voyez* ASCARIDES.

STRUND JAGER: *voyez* l'article MOUETTE.

STYRAX ou STORAX, arbre dont nous avons parlé sous le nom d'*Aliboutier*: il croît dans la Syrie & la Cilicie, & fournit la précieuse résine connue sous le nom de *Storax Calamite.* Cette résine est brillante, grisâtre, assez solide, un peu grasse, s'amollissant sous les dents, composée de grumeaux ou de miettes blanchâtres, semblables à des amandes cassées, blanches, enclavées dans une résine grummeleuse, d'un goût résineux un peu âcre, assez agréable, d'une odeur de baume du Pérou, très pénétrante & suave. Quand cette résine est nouvellement cassée, ou que l'on en jette sur les charbons, elle se fond promptement sur le feu, s'enflamme dès qu'on l'approche d'une bougie allumée, & forme une lueur très claire. L'épithete de Calamite lui a été donnée, parcequ'on l'apportoit autrefois à Marseille de la Pamphylie enveloppée dans des roseaux.

Le *Storax flatté* est gras, comme mielleux, & on n'y reconnoît aucunes larmes blanches de ce même suc résineux.

On trouve dans les boutiques du *Storax en sarilles*, lequel n'est autre chose qu'une sciure de bois rouge mê-

lée avec un peu de Styrax liquide & de Storax ſtacté : en cet état c'eſt le plus exquis des parfums réſineux : on le préfere même pour bruler au Storax pur ; mais on choiſit ce dernier pour l'uſage médicinal : on croit que c'eſt le véritable *Thus Judæorum* que les Mages préſenterent au Sauveur du monde.

Le Storax en larmes eſt plus pénétrant que le Benjoin : on l'emploie dans l'aſthme humoral : on le recommande à cauſe de ſa douce odeur, pour fortifier le cerveau, pour récréer les eſprit animaux, & pour en calmer les mouvemens déreglés : on l'emploie utilement dans les antidotes cordiaux & en fumigation. On en forme par liquation des tablettes ou paſtilles, pour parfumer les Egliſes. Les Chymiſtes tirent une teinture & des fleurs du Storax, comme ils font avec le Benjoin.

STYRAX LIQUIDE, *Styrax liquidus*, eſt le ſuc réſineux que les Arabes appellent *Mitia*, les Turcs *Cotrr-miza*, les Chinois *Roca malha*, & les Européens *faux Storax ſtacté*. Cette réſine eſt liquide, gluante, peu ou point tranſparente, d'un gris brun, d'une odeur forte de Storax ſolide, mais preſque déſagréable, d'un goût un peu âcre & aromatique : ce Styrax nous parvient rarement pur.

Il y a une grande diverſité de ſentimens concernant l'origine de cette ſorte de baume réſineux ; les uns veuque ce ſoit une thérébentine compoſée, ou cuite avec de l'huile, du vin, &c. d'autres prétendent que c'eſt l'extrait fait par la décoction des parties de l'arbre du liquidambar. Cependant Jaques Petivier, Apotiquaire de Londres, & habile Naturaliſte, rapporte dans les *Tranſactions Philoſophiques de Londres*, n°. 313. que c'eſt le ſuc d'un certain arbre qui s'appelle *Roſa mallos*, qui naît à l'Iſle de Cobras, dans la Mer rouge, éloignée de trois journées de la Ville de Suez. On enleve, dit cet Auteur, l'écorce de cet arbre tous les ans : on la pile, & on la fait bouillir dans de l'eau de la mer, juſqu'à la conſiſtance de glu ; enſuite on recueille la ſubſtance réſineuſe qui nage deſſus ; pour la purifier, on la diſſout de nouveau dans de l'eau de mer, & on la paſſe : on renferme ſéparément dans de petits tonneaux cette réſine

Digitized by Google

ainſi purifiée, & le réſidu épais qui reſte après la purification : on tranſporte ces deux ſortes de Styrax à Moka, célebre foire d'Arabie.

Ce parfum eſt beaucoup eſtimé chez les Orientaux qui en font grand uſage. Le tonneau qui contient 420 livres, ſe vend depuis 180, juſqu'à 360 livres d'argent, ſelon la pureté du Styrax. Nous avons vu dans un vaiſſeau Turc un baril de bois de Styrax ; ce baril avoit été formé, à ce qu'on nous aſſura, du tronc de l'arbre qui produit le Styrax même. Il avoit deux pieds de diametre : c'étoit un tronc creuſé longitudinalement juſqu'à l'épaiſſeur du fonds inférieur, le fond ſupérieur étoit fait de morceaux rapportés. Ce bois étoit peu dur, odorant, jaunâtre : on nous aſſura encore, que parmi les Orientaux on fait les ſarcophages des grands avec cet ſorte de bois.

Le Styrax convient ſur les contuſions, les plaies, & les ulceres externes, ſur-tout les ſcorbutiques ; il eſt la baſe d'un onguent qui porte ſon nom, & dont on ſe ſert fort heureuſement dans les grands Hôpitaux, &c. pour empêcher la pourriture & pour prévenir le ſpacele : on le preſcrit intérieurement quand il eſt purifié depuis quatre grains juſqu'à ſeize, pour déterger & guérir les ulceres internes.

SU. Nieremberg, *Hiſt. exot. L. IX. c.* 47. dit que c'eſt un animal qui habite proche des fleuves, & qu'on trouve chez les Patagons ; au premier aſpect il paroît avoir quelque choſe de la figure d'un Lion ; il a une eſpece de barbe au menton & aux joues juſqu'aux oreilles. Ses poils ne ſont pas fort longs, il a la poitrine large, les reins ramaſſés, la queue large & longue comme celle de l'Ecureuil. Dans la Sibérie on ſe couvre de la peau de cet animal. Quand il prend la fuite, il porte ſes petits ſur ſon dos & les couvre de ſa queue. On le prend avec ſes petits dans des foſſes que l'on pratique en terre, & qu'on couvre de branches d'arbres. Quand il eſt y tombé, il égorge ſes petits, & il ne ſuccombe ſous les coups des Chaſſeurs, qu'après les avoir effrayés par des cris horribles qui portent au loin l'épouvante : on nomme auſſi cet animal *Suruccaraté*.

SUCE-BŒUF. On donne ce nom à des oiſeaux qui ſe trouvent en grand nombre dans l'Iſle de Biſeſcha, près de

Digitized by Google

l'embouchure du Sénégal; ils ſont de la groſſeur d'un merle, noirs, & ont le bec dur & pointu. Le Suce-Bœuf s'attache ſur le dos des beſtiaux, dans des endroits où leur queue ne le peut toucher, & à coup de bec, il leur perce la peau pour ſucer leur ſang. Si les Bergers & les Paſtres ne veillent pas ſoigneuſement à le chaſſer, il eſt capable à la fin de tuer l'animal le plus vigoureux. *Hiſt. Gén. des Voyag. L. 7. p. 416.*

SUCCIN ou KARABÉ. Nous avons déja parlé de cette ſubſtance au mot AMBRE JAUNE; mais nous y avons omis pluſieurs choſes que nous allons ſuppléer ici. Cette matiere expoſée à l'air libre, n'éprouve aucune altération; elle n'en ſouffre point non plus dans l'eau: étant réduite en poudre, elle a une odeur aſſez agréable. On la fait entrer dans la compoſition du lut gras: on en fait des vernis d'une grande beauté, & particulierement le vernis de laque. Le ſuccin eſt ſuſceptible du poli de l'agate; c'eſt de tous les bitumes, celui qui reſſemble le plus aux réſines végétales; mais il en differe eſſentiellement par des propriétés qui lui ſont particulieres.

On aſſure que depuis quelques années il y a en Pruſſe un ouvrier nommé *Samuel Som*, qui a le ſecret, non-ſeulement d'éclaircir le Succin, mais encore de le teindre de toutes les couleurs, & même de le ramollir & d'y enfermer des inſectes, pour en tirer bon parti en le vendant aux perſonnes curieuſes de ces raretés.

On voit dans les Cabinets de quelques riches Amateurs, des morceaux de Succin élaſtique; mais tout ce qu'on nous a montré ſous ce nom, n'eſt qu'une gomme de prunier molaſſe, qui empâte la langue comme la gomme arabique. A l'égard du prétendu Succin liquide de Walachie, dont on ſe ſert pour graiſſer les roues & les cuirs des harnois; ce n'eſt qu'une pétrole jaunâtre épaiſſie.

Le Succin qui ſe retire de la mer, eſt toujours aſſez clair; celui qu'on trouve dans les rochers, eſt couvert d'une croute griſe, opaque & gercée; celui qu'on tire de la terre a une enveloppe d'une ſaveur vitriolique.

Tout le Succin du commerce nous vient de la Pruſſe Ducale, où le droit de le retirer de ſa miniere eſt regardé comme droit Régalien ou de la Couronne. On en a

Digitized by Google

aussi découvert ces années dernieres une abondante quantité en Saxe. Ce Succin est assez beau, & a fourni matiere aux Dissertations imprimées dans le *Recueil des Curieux de la Nature* : on en peut consulter l'extrait inséré à la fin de la *Pyrithologie de Henchel. Traduction franç. p.* 497. Cette Dissertation porte à croire que le Succin pourroit bien n'être formé que de la matiere inflammable & acide de la pyrite lumineuse & vitriolique.

Tous les vases, ustensiles & bijoux qu'on fait avec le Succin, par le moyen du tour, & qu'on polit ensuite, sont très recherchés en Perse, en Chine, en Turquie & chez les Sauvages, où ils sont estimés comme de grandes raretés. On prétend que quand ces bijoux se cassent, on les soude facilement, en enduisant d'huile de tartre l'endroit de la fracture, qu'on a un peu chauffée auparavant devant le feu. Nous avons vu un Prisme de Succin racommodé ainsi, sans qu'on pût s'en appercevoir. On dit que dans le Cabinet du Roi de Prusse, il y a un miroir ardent fait de Succin ; il est, dit on, de la largeur d'un pied & sans défauts. Pour achever l'histoire du Succin : *voyez* au mot AMBRE JAUNE. On peut aussi consulter quelques autres détails particuliers, qui se trouvent insérés à cet article dans notre *Minéralogie*, *T. II.*

SUCCISE ou MORS DU DIABLE : *voyez* à la suite du mot SCABIEUSE.

SUCET ou ARRÊTE-NEF : *voyez* REMORA.

SUCEUR DE MIEL : *voyez* COLIBRI.

SUCRE DE ROSEAU : *voyez* CANNE A SUCRE. Nous avons parlé du Sucre d'Erable à la suite du mot *Erable* ; du Sucre de Bambou, au mot *Bois de Bambou* ; & du Sucre de Bouleau, au mot *Bouleau*, &c.

SUCTOLT, *Scutatus orbis*, poisson de mer, de figure ronde, mis par Artedi dans le rang de ceux dont les nageoires sont cachées : on le nomme aussi BUFOLT.

SUGGARDS : c'est le nom que les Habitans du Cap de Bonne-Espérance donnent à un Millepede, dont la morsure est aussi dangereuse que celle d'un Scorpion : les vignes y sont infestées d'une petite espece de Millepedes, difficile à trouver, parcequ'elle se renferme dans

Digitized by Google

une ſorte d'enveloppe qui reſſemble à la feuille de vigne flétrie. *Hiſtoire des Voyages.*

SUGLACURU, Ver ainſi nommé chez les Maynas, & à Cayenne *Ver Macaque* : il prend ſon accroiſſement dans la chair des animaux & des hommes : il croît juſqu'à la groſſeur d'une feve, & cauſe une douleur inſupportable. On trouve cette eſpece de Ver aſſez rarement. M. de la Condamine dit avoir deſſiné à Cayenne l'unique qu'il ait vu ; & il l'a conſervé dans de l'eſprit de vin. On dit qu'il naît dans la plaie faite par la piquure d'une ſorte de Mouſtique ou de Maringouin ; mais juſqu'ici l'animal qui depoſe l'œuf, n'eſt pas encore connu, dit l'Académicien ci-deſſus cité.

SUGUNTUS, nom que l'on donne au Pérou à l'eſpece de Corbeau du Mexique, nommé *Aura*. Voyez *ce mot.*

SUIE ou SUGE, *Fuligo*, ſubſtance volatile, inflammable, d'un roux noirâtre, d'un goût fort amer, & d'une odeur vappide, qui ſe trouve enlevée & condenſée contre les parois intérieures des tuyaux de cheminées, ſous leſquels on a brûlé du bois, &c. & dont elle eſt un des produits : on s'en ſert en teinture & dans les onguens pour la teigne ou pour la galle invétérée : on en fait auſſi avaler pour l'épilepſie.

SUIF, *Sebum*, eſt une des eſpeces de *Graiſſe*. Voyez *ce mot.* Le Belier, la Brebis, le Mouton, de même que le Bœuf & le Cerf, produiſent du ſuif.

SUINT ou LAINE GRASSE : *voyez* au mot LAINE.

SUISSE ou VANDOISE : *voyez* DARD.

SUMACH, *Rhas*, arbriſſeau dont on diſtingue pluſieurs eſpeces ; les unes ſont d'utilité ; les autres ſont de curioſité.

Le SUMACH ORDINAIRE ou COMMUN, appellé le *Roux* ou *Roure des Corroyeurs*, eſt un arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un homme ; ſes feuilles ſont oblongues, velues, ailées, dentelées à leurs bords, rougeâtres, aſſez ſemblables à celles du Sorbier. Il naît d'entre les feuilles, aux ſommités des branches, des fleurs ramaſſées en épi, de couleur blanche, compoſées chacune de fleurs diſpoſées en roſe. Aux fleurs ſuccedent des baies preſque ovales, membraneuſes, ver-

Digitized by Google

dâtres, qui renferment une ſemence arrondie en forme de petite lentille de couleur rougeâtre. Ce fruit eſt d'un goût acide & aſtringent.

Ce Sumach croît dans les lieux ſecs & pierreux, ſur les collines & aux environs de Montpellier. En Eſpagne, dans le territoire de Salamanque on cultive cet arbre avec autant de ſoin que la vigne, parceque les Habitans en font un commerce aſſez conſidérable. On coupe tous les ans ſes rejettons juſqu'à la Racine; puis on les fait ſécher pour les réduire en une poudre fine dont on ſe ſert pour préparer les cuirs. Les Anciens s'en ſervoient au même uſage. On employoit ſon fruit autrefois dans les cuiſines, pour aſſaiſonner les viandes: cela ſe pratique même encore chez les Turcs. C'eſt de la différence de ſes uſages qu'il a reçu différens noms: le *Sumach des Cuiſiniers* eſt le fruit; le *Sumach des Corroyeurs* ſont les feuilles & les branches, & le *Sumach rouge de Galien* eſt la graine du même arbriſſeau.

Le SUMACH DES JARDINS ou de VIRGINIE ſe cultive dans les jardins où il s'éleve aiſément, porte de beaux épis veloutés rouges; il fleurit de bonne heure. Aux fleurs ſuccedent des fruits fort rouges, arrondis, preſſés, qui contiennent chacun une ſemence applatie comme une lentille, d'un goût aigrelet: ſes fruits ſont rafraîchiſſans: on en met macérer une grappe dans une pinte d'eau froide qu'on fait boire enſuite par verrées dans toutes ſortes d'hémorrhagies: cette infuſion eſt encore recommandée contre les deſcentes: les feuilles de Sumach pilées & appliquées ſur le Panaris, réſiſtent à la pourriture, & empêchent la gangrene.

Ces deux eſpeces de Sumachs ſont propres à garnir des remiſes & certaines parties des parcs; elles font un bel effet dans les boſquets d'été & d'automne. Il y a deux autres eſpeces de Sumach de la Caroline, l'un à fruit noir, l'autre à fruit de couleur rouge orangé, qui peuvent auſſi paſſer très bien l'hiver en terre.

Il découle, dit M. Duhamel, des inciſions qu'on fait aux troncs des gros Sumachs, une ſubſtance réſineuſe qui paroît mériter qu'on eſſaie d'en faire un vernis analogue à celui de la Chine. Je crois, continue-t-il, que la décoction des grappes eſt employée à préparer les

Digitized by Google

étoffes pour quelques eſpeces de teintures : au reſte, ces grappes, bouillies dans le vin, calment l'inflammation des hémorrhoïdes.

Le bois de Sumach eſt fort tendre, principalement celui du Sumach de Virginie ; il eſt d'une très belle couleur verte, & de deux nuances qui ſont aſſez agréables.

Il y a une autre eſpece de Sumach dont on ſe ſert en teinture, ſous le nom de *Redoul*. Voyez *ce mot*.

SURA : *voyez* au mot Coco.

SUREAU ou SUZEAU, *Sambucus*. Le Sureau eſt un arbriſſeau dont il y a pluſieurs eſpeces, qui different par la couleur de leurs fruits, & par leurs feuilles.

Les fleurs de Sureau ſont raſſemblées en ombelles. Chaque fleur eſt en roſette : il leur ſuccede des baies ſphériques, qui ſont noires, dans certaines eſpeces, & blanches, rouges ou vertes dans d'autres : les feuilles ſont compoſées de grandes foiolles pointues, découpées & dentelées ſur les bords, oppoſées deux à deux ſur les branches : il y a une eſpece de ſureau dont les feuilles ſont profondément laciniées.

Les Sureaux ſont de grands arbriſſeaux très jolis, ſurtout dans le mois de Juin, quand ils ſont chargés de fleurs : ainſi, ils ſont propres à être employés à la décoration des boſquets de la fin du printems & de l'été. Il y a peu d'arbres qui ſoient moins délicats ſur la nature du terrein : ils reprennent très facilement de boutûres, ainſi que tous les arbres qui ont beaucoup de moëlle. On ſait que les jeunes branches de Sureau ſont remplies de moëlles : leur bois eſt peu épais ; elles ſont vertes d'abord, puis griſâtres ; elles peuvent ſervir à faire des ſarbacannes. On ne trouve point de moëlle dans les gros troncs qui ſont couverts d'une écorce rude, crevaſſée, de couleur cendrée : ſous cette écorce il s'en trouve une ſeconde qui eſt verte & d'uſage en Médecine. Le bois de Sureau eſt aſſez dur & liant ; il ſert à faire différens ouvrages. Les Tourneurs en font des boëtes & des tabatieres, des peignes communs : après le buis, c'eſt un des meilleurs bois qu'on puiſſe employer à cet uſage.

On fait un vinaigre aromatique avec les fleurs de Sureau, il eſt très agréable pour l'uſage de la table, &

Digitized by Google

moins contraire à l'eſtomac que le vinaigre ſimple. On conſeille la décoction des fleurs & des branches de Sureau pour déterger les ulceres, & pour faire des fomentations ſur les parties affligées d'érésipelles. La fleur de Sureau infuſée dans de l'eau, eſt excellente pour les coliques d'indigeſtion : ſon écorce infuſée dans du vin blanc, eſt purgative & puiſſamment diurétique : l'écorce moyenne eſt ſpécifique pour la brûlure, l'inflammation des hémorrhoïdes & la goutte. On fait avec de la farine de ſeigle & les baies de Sureau, qu'on appelle dans les boutiques, *Grana actes*, des gateaux qui ſont très eſtimés pour arrêter les diarrhées & les dyſſenteries. On fait auſſi un *rob* avec le ſuc de ce fruit. Le Sureau eſt depuis long-tems célebre en Médecine, même du tems d'Hippocrate. Martin Blokwitzius a écrit un Livre entier des vertus de cet arbriſſeau, ſous le titre d'*Anatomie du Sureau*. Il croît ſur le Sureau une eſpece de champignon, que l'on appelle *Oreille de Judas*. Voyez ce que nous en avons dit à la la ſuite du mot CHAMPIGNON.

On donne le nom de petit Sureau à l'*Yeble* : voyez *ce mot*.

SURELLE : *voyez* OSEILLE.

SURMULET, poiſſon mis dans le genre des poiſſons à nageoires épineuſes : on en diſtingue de pluſieurs ſortes.

Le *Surmulet barbu* a juſqu'à un pied de long ; il eſt orné de lignes dorées depuis la tête juſqu'à la queue. On apperçoit au travers de ſes écailles, une couleur pourprée : ces écailles ſont grandes, découpées à l'entour, & placées de travers ; elles tombent aiſément. Ce poiſſon a le dos & la tête voutés, les yeux rouges, la bouche petite & ſans dents ; au bout de la mâchoire inférieure, pendent deux filets blancs & mols : il a deux nageoires dorées près des ouies, & deux autres blanches au deſſous ; il en a une autre proche de l'anus, & deux au dos ; ſa queue eſt rouge. Le Surmulet barbu a le paſſage du gozier petit ; il a quatre ouies de chaque côté. Il ſe corrompt facilement ; ce qui fait qu'on ne le tranſporte gueres loin de la mer.

Rondelet dit que les Surmulets barbus ſe prennent ſur

les rivages, & que les nonbarbus ſe prennent en haute mer : leur chair eſt eſtimée.

Les *Surmulets d'étang* habitent toujours dans la fange ; leur chair ſent la bourbe. Ils ſont plus grands que ceux de mer, & n'en ſont pas pour cela meilleurs ; mais leurs écailles tiennent davantage, & leurs traits dorés ſont plus éclatans.

Le *Surmulet de mer ordinaire*, eſt plus grand que le Surmulet barbu ; ſes écailles ſont plus épaiſſes & plus adhérentes à la peau : il a aux côtés trois ou quatre lignes dorées, & les nageoires qu'il a ſur le dos ſont d'un jaune mêlé d'un beau vermillon. Ce Surmulet reſſemble beaucoup au Surmulet d'étang.

Le Surmulet ſans barbillons eſt l'*Imbriaco*.

SURMULOT. Cet animal, qui n'eſt connu que depuis quelques années, a été nommé improprement, *Rat de bois* ; car il differe autant du Rat, que le Mulot differe de la Souris. Il a été nommé *Surmulot*, c'eſt-à dire *grand Mulot*, parcequ'en effet il reſſemble plus au Mulot qu'au Rat, par la couleur & par les habitudes naturelles.

Le Surmulot, dit M. de Buffon, eſt plus fort & plus méchant que le Rat : il a le poil roux, la queue extrêmement longue & ſans poil ; l'épine du dos arquée comme l'Ecureuil, & le corps beaucoup plus épais ; il a auſſi des mouſtaches comme le Chat.

Ce n'eſt que depuis neuf ou dix ans, que cette eſpece s'eſt répandue dans les environs de Paris : on ne ſait d'où ces animaux ſont venus, mais ils ont prodigieuſement multiplié ; & l'on n'en ſera pas étonné, lorſqu'on ſaura qu'ils produiſent ordinairement depuis douze juſqu'à dix-neuf petits, & qu'ils engendrent juſqu'à trois fois par an.

Les endroits où les Surmulots ont paru pour la premiere fois, & où ils ſe ſont bientôt fait remarquer par leurs dégats, ſont Chantilly, Marly-la-Ville & Verſailles.

Les mâles ſont plus gros, plus hardis & plus méchans que les femelles. Lorſqu'on les pourſuit, & qu'on veut les ſaiſir, ils ſe retournent & mordent le bâton ou la main qui les frappe : leur morſure eſt non-ſeulement cruelle, mais dangereuſe ; elle eſt promptement ſuivie d'une enflure conſidérable, & la plaie, quoique petite, eſt long-tems à ſe refermer.

Les

Les Chiens chaſſent les Surmulots comme ils chaſſent les Rats d'eau, c'eſt-à-dire, avec un acharnement qui tient de la fureur. Lorſque les Surmulots ſe ſentent pourſuivis, & qu'ils ont le choix de ſe jetter à l'eau, ou de ſe fourrer dans un buiſſon d'épines, à égale diſtance, ils choiſiſſent l'eau; ils y entrent ſans crainte, & nagent avec une merveilleuſe facilité. Cela leur arrive toutes les fois qu'ils ne peuvent regagner leurs terriers; car ils ſe creuſent, comme les Mulots, des retraites ſous terre, ou bien ils ſe gîtent dans celles des Lapins. On peut, avec les Furets, prendre les Surmulots dans leurs terriers; ils les pourſuivent comme des Lapins, & ſemblent même les chercher avec plus d'ardeur.

Ces animaux paſſent l'été dans la campagne; & quoiqu'ils ſe nourriſſent principalement de fruits & de grains, ils ne laiſſent pas auſſi d'être très carnaciers. Ils mangent les Lapereaux, les Perdreaux, la jeune volaille; & quand ils entrent dans un poulailler, ils y font preſque autant de ravage que le Putois.

Vers le mois de Novembre, les meres, les petits, & tous les jeunes Surmulots quittent la campagne, & vont en troupes dans les granges, où ils font un dégat infini; ils hachent la paille, conſomment beaucoup de grains, & infectent le tout de leur ordure. Les vieux mâles reſtent à la campagne; chacun d'eux habite ſeul dans ſon trou: ils y font, comme les Mulots, proviſion pendant l'automne de glaud, de faîne, &c. Ils rempliſſent leur trou juſqu'au bord, & demeurent eux-mêmes au fond: ils ne s'y engourdiſſent pas comme les Loirs, ils en ſortent l'hiver, ſur-tout dans les beaux jours. Ceux qui vivent dans les granges, en chaſſent les Souris & les Rats. L'on a même remarqué, depuis que les Surmulots ſe ſont ſi fort multipliés aux environs de Paris, que les Rats y ſont beaucoup moins communs qu'ils ne l'étoient autrefois.

SUSERRE ou SISERRE: *voyez* GRIVE.

SYCOMORE: *voyez* l'article ERABLE.

TABAC : *voyez* NICOTIANE.

TABAQUEUR. Goëdard donne ce nom à un Papillon qui vole fort vîte, & qui provient d'une Chenille qui ſe nourrit des grandes feuilles du Tabac, lorſqu'elles ſont en maturité.

TABAXIR, eſt la ſubſtance concrete que produiſent naturellement certaines Cannes Indiennes, nommées *Mambous*; c'eſt un remede fort célébre en Aſie pour la dyſſenterie & les fievres chaudes : on l'appelle dans ces Régions, *Sacar-Mambus*, ou *Sucre de Mambou*. Voyez à l'article CANNE A SUCRE.

TABOURET : *voyez* BOURSE A PASTEUR.

TABURIN : *voyez* TIBURON.

TACAMAQUE ou TACAMAHACA : *voyez* RÉSINE TACAMAQUE.

TACATACA. Au Breſil on donne ce nom à un oiſeau que nous appellons *Toucan* : voyez *ce mot*.

TACHAS ou THACHASCH. Moyſe a employé ce nom dans l'Exode, pour exprimer un poiſſon qu'Artedi croit être le poiſſon cétacée que les Anglois nomment *Manalec*, les Eſpagnols *Manati* ou *Monati*, les Portugais *Peyze-Mouller* ou *Muger*, & les Habitans d'Amboine *Dujong*; c'eſt le *Lamentin* des Naturaliſtes. M. Jault, ſavant dans les Langues orientales, dit que la peau du Tachas ſervoit, chez les Juifs, pour couvrir le Tabernacle & les Vaſes Sacrés.

TACON. En Auvergne on donne ce nom à une eſpece de Saumon, qui ne differe de la Truite de riviere que par la grandeur.

TADORNE ou TARDONE, *Tadorna*, eſpece de Canard peu commun en France; c'eſt le *Vulpanſer* de pluſieurs Naturaliſtes.

La Tadorne, dit Belon, eſt plus grande que le Canard, & approche de la grandeur d'une moyenne Oie : elle a le plumage de la tête noirâtre, ainſi que les yeux; ſon bec, qui eſt auſſi court que celui d'une Canne & auſſi large que celui d'une Oie, eſt rouge par deſſus, il a une

Digitized by Google

tache noire de chaque côté, & une autre au bout. Cet oiseau a les jambes plus longues que le Canard, la couleur de ses jambes & de ses pieds tire sur le rouge; sa poitrine est ornée d'un collier de couleur rousse; le devant de l'estomac & le tour du col est blanc ainsi que le corps; le dessus des ailes est noir, & barré d'une ligne rousse; le bout de la queue & des ailes est noir. Il plonge rarement entre deux eaux, mais il aime à être sur l'eau, & porte sa queue comme les Cannes; son cri est semblable à celui du Canard: ses ailes étendues, quoique noires, paroissent surombrées d'un verd brillant; mais étant pliées, ce verd devient roux. La Tadorne fait son nid dans des trous en terre: on la trouve dans le Nord, & même en Angleterre.

TAELPI, est une espece de Rat, qu'on trouve fréquemment dans certains cantons des Kalchas. Cet animal creuse en terre des trous pour s'y loger; chaque mâle fait le sien: il y en a toujours un qui fait la garde, & qui se précipite dans son trou, lorsqu'il voit approcher quelqu'un; mais la troupe n'échappe pas pour cela aux Chasseurs. Lorsqu'ils ont une fois découvert le nid, ils l'environnent; ils ouvrent la terre en deux ou trois endroits, & ils y jettent de la paille enflammée, qui les oblige aussitôt de sortir: c'est ainsi qu'ils en prennent facilement un si grand nombre, que les peaux en sont à fort bon marché dans le pays. On emploie à Pekin la peau de ces animaux, pour faire des mantilles.

TÆNIA: *voyez* RUBAN POISSON DE MER. On donne aussi le nom de Tænia au *Ver solitaire*, qui prend naissance dans le corps des animaux: *voy* VER SOLITAIRE.

TAFFIA. Nom que les Naturels des Antilles donnent à l'Eau-de Vie de Cannes, c'est-à-dire, celle qui se fait avec les écumes & les gros syrops du Sucre: les François l'appellent *Guldive*, & les Anglois *Rum*.

TAJACU, espece de Sanglier du Mexique; les François de la Guyane l'appellent *Cochon noir*. Cet animal, dit M. Brisson, est un peu plus petit que le Cochon domestique: il a le col court & épais; les oreilles droites, pointues, longues d'environ trois pouces; les yeux petits; il n'a point du tout de queue. Tout son corps est couvert de soies, plus grosses que celles des Cochons or-

Digitized by Google

dinaires, noires, mêlées d'un peu de blanchâtre. Ces soies sont courtes au bas des flancs, & de plus en plus longues à mesure qu'elles s'approchent du dos, où il y en a qui ont cinq ou six doigts de longueur.

Cet animal differe principalement des autres especes de ce genre, par une sorte de bourse qu'il a sur le dos vers la partie postérieure, d'où découle une liqueur d'une odeur désagréable. Le Tajacu est le Caaigoara de Marcgrave; Edouard Tison en a donné la description anatomique dans les *Transact. Philosoph. n.* 133, *pag.* 379. Ray dit qu'il a la mâchoire inférieure plus allongée que la supérieure, & le ventre nud. Il a, au milieu de la tête, entre les oreilles, un paquet de poils hérissés, la plupart noirs; les ongles du pied de derriere plus longs que ne les ont ordinairement les animaux à pied fourchu.

On trouve le Tajacu dans la Nouvelle Espagne, dans la Terre-Ferme, & dans le Brésil; il marche par troupes, & habite les montagnes & les forêts; il se nourrit de racines, de glands & de fruits. Bolivar dit qu'il fait aussi la guerre aux Serpens & aux Crapauds. Joseph d'Acosta prétend que quand le Tajacu est tué, il est nécessaire de couper sur-le-champ, la grosseur ou bourse qu'il a sur le dos; parcequ'en moins d'une demie heure, la chair de l'animal ne seroit plus bonne à manger. Tison dit au contraire, qu'en comprimant avec le doigt cette partie, il en a fait sortir une liqueur, dont l'odeur musquée étoit fort agréable.

TAJIBI, espece de Filandre du Brésil, que les Portugais appellent *Cachorro domato*; c'est le Tlaquatzin de Klein. *Voyez* DIDELPHE.

TAILLEURS. Goëdard donne ce nom à des Mouches à deux ailes, qui sont de grandes especes de Tipules: *voyez* TIPULES.

TAISSON: *voyez* BLAIREAU.

TALC, *Talcum*, espece de pierre réfractaire, dont les particules n'ont point de figure déterminée; elles sont très déliées, & semblent cependant n'être qu'un amas de feuillets très courts, brillans, inégaux, doux & gras au toucher, friables & cassans. Cette pierre est différente du Mica de Moscovie, qu'on appelle improprement *Tale de Russie*: voyez MICA.

Digitized by Google

Le Talc eſt peſant ; il réſiſte à l'action d'un feu où le marbre ſe réduiroit en chaux, & ſans que ſa couleur, qui lui eſt étrangere, ni ſa peſanteur ſpécifique s'alterent ſenſiblement : il ne ſe diſſout point dans les acides.

Cette ſubſtance pierreuſe forme dans la carriere une maſſe continue : on en diſtingue de pluſieurs ſortes, ſoit par la couleur, l'opacité, la peſanteur ; ſoit par la dureté & par la fineſſe du grain.

Le TALC BLANC, *Talcum argenteum*, eſt très tendre, fort friable, à demi tranſparent, gras au toucher & à la vue. On dit qu'il s'en trouve dans le Canada.

Le TALC JAUNE, *Talcum aureum*, eſt opaque juſque dans ſes plus petites parties, compoſé de pluſieurs petits feuillets jaunâtres, quelquefois rouſsâtres, courbés & fort caſſans.

Le TALC VERDATRE, *Talcum vireſcens*, eſt compoſé d'un nombre de feuillets courts à peine tranſparens, comme entrelaſſés, argentins, luſtrés ou vitreux, verdâtres, friables. Ce Talc vient du Royaume de Naples, & ſe tranſporte à Veniſe, où il s'en fait un grand commerce.

Le TALC COMMUN, *Talcum commune*, eſt dur, compacte, ſouvent de diverſes couleurs & opaque, tantôt blanchâtre & ſtrié, tantôt verdâtre & écailleux, ſemblable à de l'huile congelée, traçant facilement des lignes comme de la craie. C'eſt de cette eſpece de Talc en maſſes blanches, qu'on prépare, par la calcination, le fard, qui eſt une poudre blanche, graſſe au toucher & comme perlée ; les Dames l'emploient pour rehauſſer l'éclat de leur teint. Ce Talc forme auſſi le fond du rouge de la toilette, après avoir été coloré avec du Carmin, & qu'on y a joint quelques gouttes d'huile de Ben, afin de lui donner du corps.

Le Talc commun ſe trouve, en groſſes maſſes, dans des carrieres, dont les lits ſont inclinés à l'horiſon. Les Epiciers Droguiſtes le vendent tantôt ſous le nom de *Craie de Briançon* ou d'*Eſpagne* ; tantôt ſous celui de *Pierre à Fard*, ou de *Talc ordinaire*, ou de *Stéatite ſavonneuſe*, ou de *Talcite* quand il eſt veiné ou noirâtre. Le nom de *Craie* lui vient de ce qu'il ſert aux Tail-

leurs, comme la Craie, à tracer des lignes blanches, qui s'effacent facilement avec la mie de pain.

La Molybdène ou Mine de Plomb des Peintres eſt une ſorte de Talc paraſyte.

TALERA, eſt un oiſeau de riviere, de la grandeur d'une Poule : on le trouve à Madagaſcar. Il a le plumage violet ; mais le front, le bec & les pieds ſont rouges.

TALETEC, eſt un Lézard de Virginie, d'un cendré gris, garni de minces écailles, & joliment peint ſur le dos d'un mêlange de blanc & de roux ; le reſte du corps eſt marqué de petits carreaux blancs ; la queue eſt longue, pointue, & cerclée de bandelettes en forme d'anneaux. *Séba, Theſ. I, Tab. 76, n. 11.*

TALLIPOT, eſt un arbre fort célebre dans l'Iſle de Ceylan : ſes feuilles ſont ſi grandes, qu'une ſeule eſt dit-on, aſſez vaſte pour mettre pluſieurs hommes à couvert de la pluie. Elles ſe conſervent ſi ſouples en ſechant, qu'elles ſe plient à volonté comme des éventails : elles ſont d'ailleurs fort légéres. Auſſi les Inſulaires ne ſortent-ils jamais ſans une feuille de Tallipot, qui leur ſert de paraſol, & même de tente dans leurs voyages.

TAMACHIA. Séba, *Theſ. II. Tab.* 28, *n.* 2, donne ce nom à une belle Vipere du Breſil ; ſes écailles ſont d'un jaune pâle, treilliſſées & vergetées de taches ovales qui ſont d'un châtain brun, & ſurſemées d'autres taches en arc, qui imitent la figure de la Lettre C. Enſuite, vers le bas du ventre, regne une moucheture de taches diverſement figurées ; les écailles du deſſous du ventre ſont d'un jaune cendré.

TAMACOLIN, eſpece de Lézard goîtreux : *voyez* ce que nous avons dit à l'article LEGUANA.

TAMACUILLA-HUILLA ou SERPENT A CENT YEUX. Fernandez en donne la deſcription dans ſon *Hiſtoire des Reptiles de la Nouvelle-Eſpagne*, ainſi que Séba *T. II, Theſ.* 98, *n.* 1. Tout le corps de ce Serpent eſt ſemé d'une infinité d'anneaux ronds ou angulaires, qui ont quelque reſſemblance à des yeux : les plus grands, qui ſont marqués de noir, ſont ſur le dos ; & les plus petits, ſont du côté du ventre, d'un châtain clair à bordure noire, & ceux du milieu entierement blancs : le dos

Digitized by Google

eſt garni d'amples écailles rhomboïdes, d'un brun ſombre, & d'un cendré rouge : les écailles tranſverſales du ventre ſont larges, cendrées & tirant ſur le jaune : ſa tête eſt oblongue, rouſsâtre, couverte d'écailles élliptiques, qui ſont rayées au deſſus de quelques bandelettes d'un brun obſcur : le chignon du col eſt cerclé d'un demi anneau : ſa gueule eſt très grande, & elle eſt fendue juſqu'au cou : ſes deux mâchoires ſont garnies de longues dents, recourbées intérieurement ; la babine ſupérieure eſt cerclée d'une large bordure. & le bord de la babine inférieure porte une liſiére en forme d'une ſimple bandelette.

TAMAMA CAME. Les Indiens de la Nouvelle Eſpagne donnent ce nom à une eſpece de petite *Chevre* : voyez *ce mot.*

TAMANOIR ou TAMANDUA : *voyez* FOURMILLIER. On lui donne auſſi le nom de *Myrmecophage.*

TAMARIND, eſpece de Singe cercopitheque, qu'on trouve à la Guyane & au Breſil. *Voyez* SINGE.

TAMARINS, *Tamarindi* : c'eſt une ſubſtance pulpeuſe ou médullaire, comme graſſe, gluante & viſqueuſe, réduite en maſſe, molle, de couleur noirâtre & rouſſe, d'un goût acide & vineux, mêlée d'écorces & de membranes, de ſiliques, de filamens cartilagineux, & même de graines dures, de couleur rouge brun, luiſantes, plus grandes que celles de la caſſe ſolutive, preſque quadrangulaires & applaties, approchant des pepins de la caſſe, ou des lupins. On nous apporte cette pulpe de l'Egypte, des deux Indes, de l'Afrique, ſur tout du Sénégal & de l'Ethyopie.

L'arbre, qui porte les fruits d'où l'on tire cette ſubſtance, s'appelle TAMARINIER, *Tamarindus* : il eſt grand comme un Noyer, mais plus touffu : ſa racine eſt branchue, fibreuſe & chevelue, s'étendant de tous côtés ; ſon tronc a quelquefois dix pieds de circonférence ; il eſt revêtu d'une écorce épaiſſe, brune, cendrée & gercée ; ſon bois eſt dur & d'un brun rouſſâtre : il pouſſe des branches rameuſes qui s'étendent de tous côtés & ſymmétriquement : les feuilles ſont placées ſur ces rameaux alternativement, & compoſées de neuf, dix, & quelquefois de douze paires de petites foliolles attachées ſur une côte ;

elles ſont d'un verd gai, un peu velues en deſſous, traverſées dans leur longueur par un petit filet; leur ſaveur eſt acide.

Les fleurs ſortent neuf ou dix enſemble des aiſſelles des feuilles, comme en grappes, portées par des pédicules grêles, compoſées de trois pétales de couleur de roſe, parſemés de veines ſanguines : le piſtile qui ſort du milieu de la fleur, eſt crochu, accompagné ſeulement de trois étamines : il ſe change en un fruit ſemblable par ſa grandeur & par ſa figure aux gouſſes des feves, relevé par trois ou quatre protubérances, & muni de deux écorces, dont l'extérieure eſt rouſſe, caſſante, & de l'épaiſſeur d'une coque d'œuf, & l'intérieure eſt verte & plus mince. L'intervalle qui ſe trouve entre ces écorces, eſt occupé par la pulpe dont nous avons parlé.

Le Tamarinier produit quelquefois dans les étés fort chauds une certaine ſubſtance viſqueuſe, acide & rouſſâtre qui, lorſqu'elle eſt ſeche, imite la crême de tartre par ſa dureté & par ſa blancheur. Cet arbre ne croît aux Iſles de l'Amérique que parceque les Eſpagnols l'y tranſporterent au commencement de leurs conquêtes.

Les fruits du Tamarinier abondent en acide. Belon dit que lorſque les Turcs & les Arabes ſont ſur le point de faire un long voyage pendant l'été, ils font proviſion de Tamarins pour ſe déſaltérer : ils font confire dans le ſucre ou dans le miel des gouſſes de Tamarins, ſoit vertes, ſoit mûres, pour les emporter avec eux, lorſqu'ils voyagent dans les déſerts de l'Arabie. Les Marins ſe ſervent auſſi de cette confiture.

La pulpe de ce fruit eſt non-ſeulement rafraîchiſſante, mais légérement laxative, & cependant aſtringente. Les Médecins d'Europe diſent que le Tamarin tempere l'acrimonie des humeurs, calme le bouillonnement de la bile & du ſang, guérit les fievres aiguës, ardentes, peſtilentielles, & la jauniſſe : ils ſont auſſi très recommandables pour la diarrhée bilieuſe, & corrigent ſingulierement les vices des purgatifs trop âcres & trop violens. M. Geoffroi, *Mat. Médic.*, dit qu'ils augmentent la vertu des médicamens émétiques.

Dans le commerce, on diſtingue deux ſortes de pulpe

de Tamarins ; l'une rougeâtre, qui vient de la Perſe ; & l'autre noire brunâtre, qui vient du Levant.

TAMARIS ou TAMARISC, *Tamariſcus*. On en diſtingue deux eſpeces principales ; ſavoir, le Tamariſc d'Allemagne, & le Tamariſc de Narbonne.

Le TAMARISC D'ALLEMAGNE ou le PETIT TAMARIX, *Tamariſcus Germanica*, eſt un arbriſſeau qui croît naturellement en Hongrie, aux environs de Strasbourg, de Sandaw, de Genêve & ailleurs, le long des endroits humides & pierreux : il ne ſouffre pas aiſément la culture des jardins, à moins qu'on ne le plante près de l'eau ; alors il ſoutient bien l'hiver, mais il ne monte jamais en arbre. Sa racine eſt à-peu-près de la groſſeur de la jambe, revêtue d'une écorce un peu épaiſſe & fort amere ; elle pouſſe quantité de tiges fragiles, couvertes d'une écorce rougeâtre, rameuſes, & ornées d'un grand nombre de feuilles ſemblables à celles de la bruyere commune, ou à celles du cyprès, d'une couleur de verd de mer, & d'un goût aſtrigent. Ses fleurs ſont diſpoſées en épi à l'extrémité des tiges & des rameaux, compoſées chacune de cinq feuilles ovales, d'un blanc purpurin, avec autant d'étamines à ſommets arrondis & jaunâtres. A ces fleurs ſuccedent de petits fruits oblongs, pointus, triangulaires, qui contiennent pluſieurs ſemences menues & aigrettées ; ces fleurs & ces graines durent preſque tout l'été.

Le TAMARISC DE NARBONNE ou le TAMARIX COMMUN, *Tamariſcus vulgaris*, croît principalement dans les pays chauds, comme en Italie, en Eſpagne & en Languedoc : il pouſſe pluſieurs tiges, qui, pour l'ordinaire, ſont en arbriſſeau ou buiſſon ; mais quelquefois elles forment un arbre de la grandeur du coignaſſier. Cet arbre a le tronc couvert d'une écorce griſe en dehors, rougeâtre en dedans, & le bois blanc. Ses feuilles ſont plus petites que celles du Tamariſc précédent. Cet arbriſſeau fleurit d'ordinaire trois fois l'année, au printems, en été & en automne : il eſt d'un aſſez bel aſpect, à cauſe de ſes fleurs blanches purpurines, grouppées en épi : il ſe dépouille de ſes feuilles pendant l'hiver ; & tous les ans il en repouſſe de nouvelles au printems : il demande une terre humide ; les grands froids lui ſont contrai-

Digitized by Google

res : il ſe multiplie de boutures & de rejettons : il aime les terres légeres ; ſon bois, ſa racine, ſon écorce & ſes feuilles ſont d'uſage en Médecine.

On ſe ſert également des deux eſpeces de Tamariſc : on fait avec leur bois de petits barils, des taſſes, des gobelets, & autres vaiſſeaux, dont on ſe ſert pour contenir la liqueur qu'on doit boire, laquelle y acquiere une vertu déſopilative. Toutes les parties de l'arbre ſont eſtimées apéritives, ainſi que le ſel lexiviel qu'on en retire, & qui eſt uſité dans l'opilation de la rate, du foie & du méſentere. On prétend que le bois de Tamaris eſt auſſi bon que celui de gayac dans les maladies vénériennes : il convient encore contre toutes les maladies de la peau. Les Teinturiers ſe ſervent quelquefois des fruits de Tamaris, à la place de noix de galle, pour teindre en noir.

TAMARIS DE MER eſt, dit M. Ellis, une coralline véſiculeuſe, qu'il nomme *Corallina veſiculata, ſparſim & alternatim ramoſa, denticulis oppoſitis cylindricis, oribus crenatis, patulis.* Ses branches ſont placées aſſez irrégulierement, mais cependant alternativement, de différens côtés. Son tiſſu reſſemble à celui de la corne, & il eſt tranſparent. Ses denticules ſont grandes, cylindriques, ouvertes & oppoſées les unes aux autres ; & chaque paire paroît attachée au ſommet de celle qui eſt au-deſſous. On trouve cette ſorte de coralline adhérente aux rochers, aux coquilles & aux fucus : *voyez au mot* CORALLINE, *ce que nous avons dit de ces ſortes de productions animales.*

TAMARU-GUACU, eſpece de langouſte de mer du Breſil, que les Portugais nomment *Caramon de Saldago :* elle n'eſt point d'uſage en aliment. Ruiſch lui donne neuf doigts de longueur ; ſa tête eſt longue de deux ; ſes yeux ſont élevés & oblongs : il a huit filets comme les cancres. Ce cruſtacée devient de plus en plus étroit vers la tête, qui eſt triangulaire & de la groſſeur d'une olive. Son corps a onze anneaux, comme la queue des crabes & des écreviſſes. La partie poſtérieure du corps de chaque côté, avance & eſt hériſſée de poils. Tout ſon corps eſt couvert d'une croute blanche & brillante comme de la corne ; proche des jointures, elle tire ſur le noir ou

Digitized by Google

le pourpre; il y a de chaque côté trois pieds qui ſont menus & longs. Proche de la tête, de chaque côté, il y a un bras, compoſé de quatre jointures; l'extrémité du bras, à la derniere jointure, eſt courbée comme une faulx, & garnie de dents fort aiguës. Cet animal frappe avec ſes bras, & les plaies qu'il fait ſont difficiles à guérir.

TAMATIA, nom que l'on donne à deux eſpeces d'oiſeaux du Breſil; l'une eſt une eſpece de *Tourd* ou *Grive*; & l'autre eſt une ſorte de *Poule d'eau*. Voyez *ces mots*.

TAMBAC: *Voyez* BOIS D'ALOES.

TAMBOURECISSE: c'eſt un arbre du Madagaſcar, dont le fruit eſt une eſpece de pomme qui s'ouvre en quatre parties dans ſa maturité: de la peau orangée de ce fruit, on tire une teinture qui, évaporée, donne un extrait, ou plutôt une fécule ſemblable au Roucou d'Amérique. *voyez* ROUCOU.

TAMOATA, poiſſon de riviere du Breſil, que les Portugais nomment *Soldido*: il eſt de couleur de fer, ſur-tout à la tête; il eſt long de cinq doigts; ſa tête eſt faite à-peu-près comme celle d'une grenouille; ſa bouche eſt petite & ſans dents, garnie de deux barbillons longs d'un doigt: ſes yeux ſont petits, l'iris en eſt dorée; ſa peau eſt une eſpece de cuiraſſe garnie d'écailles oblongues, finement dentelées tout-au-tour, & diſtribuées en quatre rangs.

TAN ou ÉCORCE A CORROYEUR: *Voyez* à la ſuite du mot CHÊNE; & celui de RÉDOUL. Quelques-uns donnent encore le nom de *Tan* à la pouſſiere du bois tombé en pourriture.

TANAISIE, *voyez* TANÉSIE.

TANCHE ou TENCHE, *Tinca*: poiſſon de lac, d'étang & de marais, à nageoires molles: il a la tête & le muſeau petits à proportion du corps, qui eſt large, gros & court; l'ouverture de la bouche eſt médiocre, les dents ſe trouvent au nombre de cinq ſur deux rangées dans le goſier: les couvercles des ouies ſont compoſés, de part & d'autre, de quatre lames & de trois arrêtes courbées: la ligne latérale du corps eſt courbe, & plus proche du ventre, comme dans tous les poiſſons du genre des Carpes.

Digitized by Google

On remarque quelques petits conduits ou trous à la tête de ce poiſſon, au-deſſus & au-deſſous des yeux : les yeux ſont petits, ſitués aux côtés de la tête ; l'iris eſt rouge : on compte quatre ouies de chaque côté, peu larges, dont chacune eſt garnie d'une double rangée de nœuds mollets, & faits en forme de peigne : le dos eſt un peu élevé au-deſſus de la tête, mais épais, & nullement tranchant ; le ventre eſt aſſez large, & plat partout, les écailles oblongues, petites, étroitement adhérentes, noires ſur le dos, noirâtres ſur les côtés, & mêlées d'un peu de doré ou de verd jaunâtre ; mais de couleur blanchâtre au ventre, de façon néanmoins que tout le corps eſt d'une teinture foncée. Les écailles ſont extérieurement enduites d'une mucoſité viſqueuſe, ce qui rend ce poiſſon gliſſant comme l'Anguille : toutes les nageoires & la queue ſont noirâtres & à rayons ; la queue n'eſt point fourchue, mais plutôt quarrée. Enfin, la longueur ordinaire de la Tanche eſt de neuf pouces un quart ; elle reſſemble extérieurement à la *Truite ſaumonée*.

La Tanche a la peau épaiſſe, le palais charnu comme la Carpe, & dans le fond du palais eſt un oſſelet triangulaire. Le mâle a les nageoires du ventre beaucoup plus grandes que la femelle. Ce poiſſon ſe plaît dans les eaux bourbeuſes, ſtagnantes, ou au moins qui coulent lentement. On amorce facilement la Tanche avec de petits Vers & des Eſcarbots. Ce poiſſon dépoſe ſes œufs au printems & en été ; & quoique les œufs ſoient moins nombreux dans la Tanche que dans la Carpe, elle peuple beaucoup & parvient promptement à ſa grandeur.

Lémery dit que ce poiſſon eſt ſi vivace, que, malgré qu'on l'ait coupé par morceaux & fait frire à demi, il s'élance hors de la poële. Liger obſerve que c'eſt le Poiſſon qui réſiſte le mieux au charroi ; mais il ruine le fond d'un étang, car l'on aſſure qu'il faut plus de terrein pour nourrir cent Tanches que pour engraiſſer cinq cens Carpes : c'eſt pourquoi il faut avoir bien du terrein de reſte, pour empoiſſoner un étang de Tanches.

M. Geofroy le jeune, fit voir à l'*Acad. des Sciences*, *en* 1710, un *Ténia*, trouvé dans une Tanche fort ſaine & fort graſſe. Ce Ténia étoit ſemblable à ceux qui ſe trouvent dans l'homme, à cela près qu'il n'étoit pas dé-

Digitized by Google

coupé par anneaux ; il étoit entier & avoit deux pieds & demi.

La Tanche eſt d'aſſez bon goût, ſur-tout lorſqu'elle habite une eau claire & courante ; mais ſa chair nourrit médiocrement & n'eſt pas bien ſaine, parcequ'elle eſt remplie de ſucs viſqueux & groſſiers.

On trouve dans la tête de ce poiſſon deux petites pierres, qu'on eſtime abſorbantes, déterſives & diurétiques : on en prend pour arrêter le cours de ventre. Les Continuateurs de la Matiere médicale diſent que la vertu des Tanches eſt célebre pour la cure de la jauniſſe : on les applique vivantes ſucceſſivement ſur la région ombilicale & ſur celle du foie, juſqu'à ce qu'elles meurent. On prétend qu'après cette opération, le poiſſon eſt jaune & enflé du côté par lequel il a été appliqué.

TANCHE DE MER, *Tinca marina*. Ce poiſſon ſaxatile a la chair très molle, & reſſemble beaucoup à la Perche de mer par ſon muſeau pointu & allongé, la ſituation, le nombre & la figure de ſes nageoires, mais ſa bouche eſt plus grande ; la mâchoire ſupérieure eſt auſſi munie de dents plus grandes que celles de la Perche de mer, & la tête eſt plus groſſe ; ſes nageoires ne ſont point marquées de petites taches rouſſes, & elle n'a point auſſi les lignes tranſverſales noires qu'on remarque ſur la Perche de mer. On voit à ſa tête & aux opercules des ouies, de petites lignes & des points bleus. Le mâle eſt couvert d'écailles plus larges & plus noires que la femelle. La Tanche de mer vient frayer dans l'Algue, où ſes œufs éclоſent & ſont à l'abri des tempêtes. On fait rarement uſage de ce poiſſon dans les alimens.

TANÉSIE ou TANAISIE, *Tanacetum*. Cette plante, qu'on nomme auſſi *Herbe aux Vers*, croît preſque par-tout, le long des chemins & des prés, dans les champs & aux bords des lieux humides : ſa racine eſt longue, ligneuſe, fibrée, ſerpentante & vivace ; elle pouſſe des tiges rondes, rayées, moëlleuſes & un peu velues : ſes feuilles ſont grandes, longues, ailées, ornées de découpures qui ſont diſpoſées par paires, & dentelées en leurs bords ; leur couleur eſt verte jaunâtre ; elles ont une odeur forte & une ſaveur amere : ſes fleurs naiſſent en Juillet & Août aux ſommets des tiges, par

Digitized by Google

gros bouquets arrondis, rangés comme en ombelle, composés chacun de plusieurs fleurons évasés & dentelés par le haut, d'une belle couleur jaune dorée, luisante, rarement blanche, & soutenus par un calice écailleux: à ces fleurs succedent des semences menues, ordinairement oblongues, & qui noircissent en mûrissant.

Toute la plante a une odeur forte, désagréable, & un goût amer. On trouve quelquefois des pieds de Tanésie, dont les feuilles sont découpées, menues & comme frisées, qu'on appelle *Tanaisie Angloise* ou *Crepuë*. Ce n'est qu'une variété de la précédente, qu'on cultive dans les jardins à cause de sa beauté. La couleur des feuilles de cette plante varie aussi; delà le *Tanacetum versicolor* de Parkinson, qui fait une autre variété panachée de blanc & de verd.

La Tanaisie est regardée comme stomacale, fébrifuge, sudorifique, carminative & désobstructive. On a des exemples que l'infusion de ses feuilles provoque les menstrues & nettoie très bien les conduits urinaires, & que son suc, pris à la dose de quatre onces, convient dans les pâles couleurs & l'hydropisie. On trouve dans les boutiques, une eau distillée de cette plante, dont on fait usage dans les potions antivermineuses. On fait avec ses feuilles, une conserve utile pour l'épilepsie & pour le vertige. Dans quelques pays du Nord, on fait, vers le tems de Pâques, des gâteaux où l'on fait entrer le suc & les jeunes feuilles de cette plante: on s'en sert, disent les Continuateurs de la *Matiere Médicale*, pour fortifier l'estomac, & dissiper les vents que les alimens du Carême engendrent ordinairement. Bien des personnes substituent la semence de Tanaisie à celle de la Poudre aux Vers; mais elle est bien moins amere, par conséquent beaucoup moins anti-vermineuse.

Quant à l'usage extérieur de la Tanaisie, on estime son suc pour les engelures des mains, pour les dartres & pour la teigne: en cataplasme, elle convient pour les foulures & les entorses. On prétend à Paris, que cette plante étant mise autour du lit ou entre deux matelas, tue & chasse les puces & les punaises. On fait un Vin de Tanaisie, utile pour les rhumatismes, & pour fomenter les jambes des Hydropiques.

Digitized by Google

TANTALE ou PÉLICAN D'ARBRE DE L'AMÉRIQUE, *Tantalus foculator*, *Pelicanus Americanus arboreus*, oiſeau à long bec, & monté ſur de grandes jambes; il approche de l'Oie pour la grandeur : ſon bec a neuf pouces & demi de long, il eſt conique & courbé au bout, il l'ouvre de plus d'un pied de large : il a la queue & les pieds noirs, & les premiers articles des doigts joints par une membrane. C'eſt un oiſeau ſtupide auſſi bien que le Flamand & la Palette : il fréquente les arbres, & y fait ſon nid. Chardin dit que les Perſans donnent au Tantale le nom de *Talab* & de *Miſe*.

TANTE ; c'eſt le *Calmar* : voyez *ce mot*.

TAON, *Tabanus*, inſecte à deux ailes, qui eſt armé d'un aiguillon avec lequel il ſuce en été le ſang des Chevaux & des Bœufs qu'il rend furieux par ſes piquures. Cet inſecte differe de la *Mouche Aſile* par la ſtructure de la bouche, ainſi que nous le dirons plus bas.

Le Taon, pour le port extérieur, reſſemble aſſez à une mouche extraordinairement groſſe. Ses yeux ſont gros ; & lorſque l'animal eſt vivant ils ſont panachés (du moins dans pluſieurs eſpeces) de raies d'un jaune verd, & de bandes brunes rougeâtres. Son ventre eſt gros & large ; ſes ailes ſont aſſez fortes & ornées de nervures conſidérables. Dans quelques eſpeces ces ailes ſont joliment panachées de taches blanches & de bandes noires. Les couleurs de ces inſectes ſont en général aſſez obſcures.

Les Taons ont deux caracteres bien diſtinctifs : ſavoir, des antennes qui reſſemblent à un fil court qui ſe termine en pointe par le bout ; l'autre caractere eſt celui de la bouche, laquelle eſt armée de deux dents aiguës, qui ſe meuvent de droite à gauche, & dont la mouche ſe ſert comme de crocs aigus pour percer la peau épaiſſe des chevaux, des bœufs, des rennes, des ſerpens, & même de l'homme, afin d'en ſucer le ſang avec ſa trompe. La ſtructure de cette trompe eſt très curieuſe : elle eſt la même que celle de la trompe du Couſin ; mais toutes les parties en ſont bien plus groſſes & bien plus diſtinctes. Swammerdam ajoute qu'au défaut du ſang d'animaux, leur trompe peut leur ſervir à pomper le miel des fleurs. On diſtingue pluſieurs eſpeces de Taons qui diffe-

Digitized by Google

rent par la grandeur, la couleur, &c. C'eſt dans les grandes chaleurs que ces inſectes ſont plus rédoutables.

L'Aſile, que d'autres appellent MOUCHE ASILE, *Aſylus*, differe du Taon, parceque ſa bouche n'eſt armée que d'une ſimple trompe aiguë, dure, piquante & plus longue. C'eſt, ſelon Mouffet, la Mouche à corſelet armé, de M. de Réaumur : elle s'attache avec fureur aux Anes & à tous les troupeaux, mais particuliérement aux Rennes ; ſur-tout l'eſpece à ventre jaune, que les Lappons appellent *Curbma*, & que des Naturaliſtes ont regardée comme une véritable eſpece de Taon. Cet inſecte, dit M. Linnæus, reſte tout l'hiver en nymphe ſur le dos des Rennes, entre cuir & chair ; il fait à ces animaux des tumeurs & des plaies qui les maigriſſent, & les font conſidérablement ſouffrir : les jeunes Rennes en ſont communément chargés de ſix ou huit ; en un mot, le Curbma moleſte tellement ces animaux, qu'il les fait fuir tout furieux à travers les montagnes, les précipices & les vallons. Sa piquure, pour dépoſer ſes œufs, cauſe une cicatrice qui gâte le cuir. En général, ces inſectes ont deux ailes & le corps allongé, leur ventre ſur-tout eſt long & aſſez mince.

On doit prendre ces petits animaux avec précaution, car ils piquent aſſez fortement avec leur trompe.

Il y a lieu de croire que les vers d'où naiſſent les Taons & les Mouches aſiles vivent dans l'eau ; car c'eſt toujours dans les endroits aquatiques que ſe trouvent ces Mouches. On en voit cependant dont le ver prend naiſſance dans le nez des animaux ruminans, ou dans le fondement des chevaux, ou qui habitent tout l'hiver ſur le dos des bœufs. Les eſpeces de ce genre ſont aſſez nombreuſes : *voyez* VER DE LA MOUCHE ASYLE.

TAON MARIN. Rondelet parle d'un Taon qu'il dit être un petit animal marin, de la grandeur d'une araignée, lequel tourmente les Dauphins, les Thons, &c. Il eſt de la figure d'un ſcorpion, & s'attache aux nâgeoires du Thon.

Ce Taon marin, au lieu de bouche, a un petit tuyau longuet, qui reſſemble, pour la forme, à la queue du ſcorpion : il eſt armé de deux eſpeces de mains, qui ſe tournent vers ſa bouche ; il a ſix pattes. Cet animal s'attache

s'attache aux nageoires des poiſſons par le bout du tuyau qui lui ſert de bouche ; & il s'y applique de maniere, qu'il n'eſt pas poſſible de l'en arracher. Il ſuce le ſang des poiſſons ; & quand il en eſt plein, il tombe comme mort. Il tourmente ſi cruellement les poiſſons qu'il ſuce, qu'on en voit ſauter quelquefois de douleur dans les navires ou ſur le rivage.

TAPAYAXIN, Lézard de la Nouvelle Eſpagne, très rare & fort ſingulier ; ſon corps, ainſi que ſa tête, ſes pieds & ſa queue, ſont hériſſés d'épines blanchâtres & piquantes comme des aiguilles. Cet animal eſt revêtu d'écailles de diverſes couleurs ; les pieds ſont écailleux en deſſus & en deſſous, & armés d'ongles très pointus, crochus & marbrés de belles écailles qui les couvrent juſqu'au bout. Il a la tête courte, dure, triangulaire, aſſez ſemblable à celle du Caméléon & obtuſe pardevant. Depuis la pointe du nez s'avance une eſpece de bouclier qui va juſque ſur les yeux, qui ſont grands & brillans. Son corps eſt rond, le deſſus eſt couvert de petites écailles uniformes & barrées de raies rhomboïdes artiſtement rangées & tirant ſur le jaune La queue, qui eſt faite en anneaux, eſt écailleuſe tout autour : on en voit la figure dans *Seba, Theſ.* 1. *Tab.* 80. *n.* 1. & 2. Le même Auteur donne encore la figure, *Tab*, 8. *n.* 7, d'une ſeconde eſpece de *Tapayaxin*, qui ſe voit au Cap de Bonne-Eſpérance. Ce Lézard eſt plus petit que le précédent, le deſſus de ſon corps eſt peint très agréablement de blanc, de noir, &c.

TAPECON, poiſſon de mer qui eſt l'*Uranoſcopus* des Naturaliſtes : *voyez* au mot RASPECON.

TAPERIER, nom que l'on donne en Provence au *Caprier* : voyez *ce mot.*

TAPIA ou TAPIN, arbre des Indes, grand comme un hêtre ; ſon bois, facile à rompre & plein de moëlle comme le ſureau, eſt couvert d'une écorce liſſe, cendrée ; ſes feuilles ſont diſpoſées trois enſemble ſur une queue, vertes, liſſes & luiſantes. Sa fleur eſt compoſée de quatre feuilles, blanches, longues d'un doigt, & accompagnées de quatre autres petites feuilles courtes, verdâtres, & de pluſieurs étamines rougeâtres ; ſes fruits ont la figure, la couleur & la groſſeur des oranges : leur écorce

est aussi assez semblable, mais d'une odeur dégoutante; cependant les fruits sont bons à manger, & d'un goût doux.

Les feuilles de cet arbre, écrasées, sont un excellent remede & fort usité parmi les Sauvages & les Indiens contre les inflammations de l'anus, auxquelles ces peuples sont sujets. On les applique en cataplasme: on en met aussi dans les oreilles pour calmer les douleurs de tête, qui proviennent d'une grande chaleur.

Le Tapia vient avec & sans culture aux environs d'Olinde, & aux Isles d'Amérique.

TAPIR, TAPIHIR, TAPIROUSSOU, ou TAPIRETE : *voyez* MANIPOURIS.

TAPITI, petit quadrupede du Bresil qui ressemble beaucoup à nos Lapins; son poil est rougeâtre : il aboie à la maniere des chiens, sur-tout de nuit. Il y en a de différentes especes; les unes n'ont point de queue, les autres en ont une d'un demi pied de longueur. Quoique ces animaux fassent trois à quatre petits à la fois, on en voit pourtant fort peu au Bresil, parcequ'ils servent de proie aux bêtes sauvages & aux bêtes de rapine.

TAPSIE, *Thapsia*, plante qui croît aux lieux montagneux, & que l'on appelle *Turbith bâtard*; elle est haute de deux ou trois pieds; sa tige & ses feuilles sont férulacées; ses fleurs sont disposées en ombelles, comme celle de l'Anet, de couleur jaune. Il leur succede un fruit composé de deux graines longues, grises, cannelées sur le dos, & ailées. Sa racine est peu grosse, longue, chevelue vers la tige, grise ou blanchâtre, quelquefois noire en dehors, empreinte d'un suc laiteux, très âcre, un peu corrosif & amer. On fait sécher cette racine pour la conserver, après en avoir ôté le cœur. Elle a à-peu près la même figure que celle du véritable Turbith; mais elle est plus légere, plus blanche & beaucoup plus âcre; elle purge la pituite, & agit avec tant de violence & d'irritation, qu'on n'ose pas la mettre beaucoup en usage, sinon à l'extérieur dans les onguens pour la gratelle, & pour les autres maladies de la peau.

TARABÉ, espece de Perroquet du Bresil, dont le

plumage eſt verd : il eſt plus grand que celui qu'on appelle *Paragua*. Sa tête eſt rouge de même que ſa poitrine & le commencement de ſes ailes ; ſon bec & ſes pieds ſont d'un cendré obſcur. *Ruiſch de Avib. p.* 142. Ray en parle auſſi *p.* 33.

TARAQUIRA, eſpece de Lézard du Breſil non goëtreux, qui ſe trouve proche des maiſons & des jardins, diſent Marc-Grave & Ruiſch ; les plus grands ſont longs d'un pied : la tête eſt ronde, couverte d'écailles triangulaires de couleur cendrée, & unies.

Quand le mâle veut s'accoupler avec ſa femelle, il la mord légerement à la tête, & la couche ſur le côté ; la femelle levant la queue reçoit le mâle, qui par derriere embraſſe ſon corps avec ſes pieds. Ce Lézard eſt d'une beauté ſinguliere ; il a, dit Seba, tout le deſſus du corps couvert de bandes étroites, dont celle du milieu eſt plus large ; elle eſt de couleur blanche, jaſpée dans le milieu de petits points d'un rouge vermeil : les autres bandes ſont bleues, jaunes & brunes : les écailles des côtés ſont minces, brunes, blanches, marquetées par deſſus de taches blanchâtres & rangées tranſverſalement avec ſymmétrie : il en eſt de même des jambes de derriere ; il a le ventre, les pattes de devant & le col couverts d'écailles d'un brun Turquin, le haut du col eſt tiqueté de blanc : la couleur de la queue qui eſt formée par anneaux, tire ſur le bleu.

On trouve encore dans le Breſil une autre eſpece de Taraquira, que l'on appelle *Taraguico-Aycuraba* : il eſt ſemblable à l'Améyva, au rapport de Ruiſch, excepté que ſa queue eſt garnie de petites écailles triangulaires. *Voy.* Seba *Theſ. I. Tab.* 98. *n.* 3.

TARAKAN, nom qu'on donne en Ruſſie, dit M. Linnæus, à des eſpeces de Mittes qui ſe retirent dans des fentes de bois, & qui ne ſortent que la nuit : *voyez* MITTES.

TARANDE ou TARANTE, animal quadrupede du genre des Cerfs, qui eſt le même que le Rhenne de la Laponie : *voyez* RHENNE.

TARANIOLO, nom que l'on donne à Veniſe, à une eſpece d'oiſeau aquatique, mais fiſſipede : il eſt de moi-

tié plus petit que le grand Corlieu : c'eſt auſſi une eſpece de *Courlis* : voyez *ce mot.*

TARANTOLA ou TARENTOLE : eſpece de Lézard que l'on voit en Toſcane, & qui fait la chaſſe aux Araignées : c'eſt le même que le Lézard étoilé ou Stellion : on lui donne auſſi le nom de *Tarentule* ; mais il ne faut pas le confondre avec la véritable *Tarentule* : voyez *ce mot.*

TARASPIC : *voyez* THLASPI.

TARBIKIS, animal de la Tartarie Orientale, dont la forme & la grandeur ſont comme celles du Caſtor : il fait des trous dans la terre, où il ſe retire pendant l'hiver pour y vivre d'une proviſion d'herbe qu'il amaſſe pendant l'été. Il a le poil de la même couleur que celui de nos Loups, mais plus doux & plus fin. *Diction. des Anim.*

TARC : *voyez* ſon article au mot PIN & à celui de SAPIN.

TARDIVE. Goëdard donne ce nom à une Chenille qui prend ſa nourriture ſur du jonc marin, ou autres arbuſtes qui croiſſent dans les lieux humides, ou ſur le bord des foſſés. Elle ſe transforme en une mouche dont les ailes ſont ſi ſerrées contre le corps, qu'on a de la peine à les diſcerner.

TARDONE : *voyez* TADORNE.

TAREFRANKE ou TAREFRANCHE, nom qu'on donne à Bordeaux à l'*Aigle de mer.*

TAREIBOYA, Serpent du Breſil qui ſe trouve, tantôt dans l'eau, & tantôt ſur terre. Ray dit qu'il n'eſt pas ſi dangereux que les Européens le prétendent. Ce ſerpent eſt noir & de moyenne grandeur ; quand on l'irrite il mord, mais ſa bleſſure eſt facile à guérir ; ſa partie poſtérieure eſt de couleur de boue : il eſt moins à craindre par ſon poiſon, qui n'eſt pas mortel, que par la deſtruction qu'il fait de la volaille. *Ray. Quad. p.* 329.

TAREIRA, Poiſſon du Breſil, dont Marc-Grave diſtingue deux eſpeces ; ſavoir, l'un de mer appellé *Tareira d'Alto*, *ſeu Marina*, & l'autre de riviere nommé *Tareira de Rio*, *ſeu Fluviatilis.*

Le premier Tareira eſt de figure ronde, long de huit

Digitized by Google

pouces & épais de cinq, sa grosseur va en diminuant vers la queue; sa tête qui ressemble à celle d'une Couleuvre, est garnie au dessus des yeux de deux tubercules; ses yeux ont l'iris de couleur jaune: sa bouche est pointue & grande, jaune en dedans & munie de dents pointues; toutes ses nageoires sont aussi minces que des feuilles de pavot, & bordées d'aiguillons mous. Ses écailles sont si bien arrangées, que sa peau paroît unie au toucher; il a le ventre blanc, les côtés & le dos sont striés en long de lignes jaunes & vertes; la nageoire du dos est marquée de lignes brunes, les autres sont jaunes, & sa queue est striée de brun.

Le second Tareira, qui est un poisson de riviere, est long d'un pied, il a le corps oblong, le dos droit, le ventre élevé, la machoire inférieure plus longue que la supérieure; toutes deux sont armées de dents fort aiguës, la tête ressemble assez à celle du Brochet, ses yeux sont grands & élevés, la nageoire du dos est grande & droite, ses écailles sont assez grandes & brunes sur le dos, celles des côtés sont brunes & argentées; sa tête est couverte d'une peau brune: tout son ventre est blanc & ses nageoires sont brunes & ondées de noir en travers, ainsi que sa queue: la chair de ce poisson est bonne à manger.

TARENTULE: *voyez* ARAIGNÉE ENRAGÉE. Quelques-uns mettent aussi dans la classe des Tarentules, de grosses Araignées de la Martinique, veloutées, très belles, & qu'on peut manier sans danger; il y en a de petites à S. Domingue qu'on appelle *Araignées à cul rouge*, dont la morsure est, dit-on, si vive, que plusieurs personnes n'en ont pas pu supporter la douleur & en sont mortes. *Voyez* les mots ARAIGNÉE & PHALANGE: on donne encore le nom de Tarentule au *Stellion* ou *Lézard étoilé*.

TARERONDE. *Voyez* PASTENAQUE.

TARI ou SOURY, nom donné à une liqueur agréable qu'on tire des Palmiers & des Cocotiers. Elle tient lieu de vin dans la plus grande partie des Indes Orientales. Elle fortifie, elle enivre même; mais elle n'est bonne qu'étant récente; car dans l'espace de 24 heures elle devient aigre.

TARIER, eſt, ſelon Belon, un petit oiſeau de la Lorraine, de la grandeur du Traquet; mais différent de tous les autres petits oiſeaux, par ſes mœurs, ſa façon de vivre, & de faire ſon nid. Il vit dans les buiſſons comme le Traquet : ſon bec eſt grêle, propre à prendre les mouches & les vers dont il ſe nourit. Il a les jambes, les pieds & les ongles noirs; le reſte du corps reſſemble au Pinçon montain. Il a une tache blanchâtre au travers des aîles. Le mâle a des taches ſur le dos, autour du colet de la tête, comme la Grive : le bout des aîles & de la queue eſt un peu purpurin. Cet oiſeau eſt rare & difficile à prendre : Belon croit cependant que c'eſt une eſpece de *Traquet*. Voyez *ce mot*.

TARIERE, ou VER QUI PERCE LE BOIS, ou TARET ſelon M. Adanſon, en Latin, *Teredo*.

On compte pluſieurs eſpeces de vers qui rongent & percent les bois : les uns nuiſent aux arbres, comme aux Chênes, Poiriers, Pommiers; les autres ſe trouvent dans les mers, & rongent & percent les vaiſſeaux & les digues. Ils ſont connus ſous le nom de *Vers rongeurs de digues & de vaiſſeaux*, voyez *ce mot*, où nous parlons des véritables *Tarets*.

Les vers ſurnommés *Tariers* qui ſe trouvent dans les bois durs, tels que les Chênes, Poiriers, Pommiers, Chataigniers, Noyers, Frênes, Nefliers, Ormes, même le Gayac, le Tilleul & l'Ebene, &c. & qui s'en nourriſſent, ſont produits par de grands & forts Scarabées. Lorſque les œufs du Scarabée femelle ont été fécondés par le mâle, elle va les dépoſer non ſeulement dans les fentes & dans les crévaſſes des arbres déja coupés, & qui commencent à ſe gâter dans quelques endroits, mais encore dans les fentes du bois mort, & même dans la fente de l'écorce de ces mêmes arbres, lorſqu'ils ſont en pleine végétation. Au bout de trois ou quatre jours, il ſort de ces œufs de petits vers, ou plutôt des mites, qui rongent l'arbre peu-à-peu, & qui à meſure qu'elles acquierent de la force, ſe creuſent de larges & profondes cavités dans la ſubſtance de l'arbre. On prétend qu'elles rongent plus les arbres dans la pleine Lune que dans tout autre tems, à cauſe de la trop grande humidité de l'air : l'hiver & le froid les font périr.

Digitized by Google

On voit quelquefois dans le bois des vers de la longueur du petit doigt, de couleur blanche, & presque semblables à des Chenilles : ces vers sont surnommés *Cossons blancs.*

TARIN, *Linaria viridis.* Cet oiseau, nommé ainsi, parcequ'il semble prononcer ce mot en chantant, est très commun en France. Il differe du Serin commun & de Canarie, 1°. par son cou, qui est de couleur cendrée ; 2°. par son ventre, qui est tout verd ; 3°. par sa queue, qui est un peu fourchue ; 4°. par quelques taches qu'il a aux côtés ; 5°. enfin, parcequ'il est plus gros & moins rare que le Serin. Il ne pond pas si souvent que lui, mais sa couvée est de sept ou huit. Belon dit que le Tarin tient le second rang pour le chant après le Serin. Il se nourrit de semences, de chardons & d'autres plantes, & non de vers : en cage on le nourrit avec du chennevis.

TARIRI, arbre que les Indiens fugitifs du Para ont porté aux habitans de la Guyane. Ses feuilles servent à teindre le cotton en violet & en pourpre : on soupçonne qu'ils s'en servent aussi pour teindre leurs Hamacs.

TAROUGOUA & TAROUGOAGI, nom qu'on donne au Brésil à deux especes de Fourmis, dont l'une est noire & l'autre fauve. *Voyez* FOURMI.

TARTARIN, espece de Singe nommé aussi *Magot. Voyez* SINGE.

TARTARUGA. Les Portugais donnent ce nom à une espece de Tortue du Brésil : c'est le *Jurucua* de Marc-Grave.

TARTONRAIRE, espece de Thymelée qui croît en arbrisseau aux environs de Marseille, dans les sables, près du bord de la mer. Elle differe des especes de *Lauréole* par ses feuilles très courtes, un peu arrondies, soyeuses & blanchâtres. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles ; elles sont très petites : on les met au nombre des purgatifs violens. *V.* LAURÉOLE & THYMELÉE.

TARTRE, *Tartarum*, substance saline, acide & concrete, que l'on trouve formée & attachée, immédiatement après la fermentation naturelle du vin, contre les parois intérieures des tonneaux qui ont contenu pendant un certain tems des vins grossiers & très acides ; tels que

ſont certains vins de Languedoc. Cette ſubſtance ne ſe diſſout guéres que dans vingt-deux fois ſon poids d'eau bouillante.

Il y a du Tartre blanc & du Tartre rouge : on conçoit aiſément que le premier provient du vin blanc, & le ſecond du vin rouge : les gros vins d'Allemagne produiſent beaucoup de ce dernier. Autant les morceaux de Tartre blanc ou gris ſont minces & petits, autant ceux du Tartre rouge ſont épais : ce ſont autant d'amas de cryſtaux pointus, durs, brillans, grouppés tumultuairement, & mêlés avec une ſubſtance terreuſe. On trouve dans le Dictionnaire de Chymie le détail des propriétés & des uſages que l'on fait du Tartre en Chymie & en Teinture.

M. Montet, habile Apothicaire de Montpellier, & bon Chymiſte, a donné à l'Académie des Sciences de Paris, un Mémoire très circonſtancié ſur la maniere de purifier le Tartre, pour en faire, par la voie de la cryſtalliſation, ce que l'on appelle *Crême de Tartre*. Voyez ce que nous en avons dit dans notre *Minéralogie* : T. *II*, *p.* 347 & 348, avec l'obſervation générale en forme d'Appendix ſur les Sels eſſentiels.

TARUGA ou TARUCA, animal de l'Amérique, du genre des Chevres. Il n'aime pas à vivre en troupe : il parcourt ſeul les précipices des rochers. Ruiſch dit que c'eſt dans cet animal qu'on trouve le plus grand Bezoard. *Voyez* BEZOARD & le mot CHEVRE du *Bezoard*.

TASSART. Selon Ruiſch, c'eſt une eſpece de grand Brochet de mer des plus goulus : ſa chair, quoique dure & difficile à cuire, eſt d'un goût excellent. On pêche communément ce poiſſon entre deux Iſles, dans les endroits où la marée eſt la plus forte, & où la mer eſt plus agitée qu'ailleurs. Le Pere du Tertre dit que ceux qui mangent trop de ce poiſſon, ou qui le mangent à demi cuit, ſont ſujets à des coliques bilieuſes, ou à des dégorgemens de bile.

TATABULA, en Latin *Luſorius*, Poiſſon des Indes Orientales. Les Hollandois l'appellent *Speelviſch*. Il a ſur le dos quelques taches quarrées, oſſeuſes, & marquées de petits points reſſemblans à des dez : on remar-

Digitized by Google

que encore quelques aiguillons qui ſortent des nageoires de deſſous le ventre. Ruiſch *Collect. Amb. p.* 39, *n.* 3, *t.* 20.

TATAUBA, eſt un arbre du Breſil fort eſtimé. Il produit un fruit qui ſe mange au ſucre & au vin, & fait les délices du pays. Ce fruit contient une infinité de petites graines blanchâtres.

TATI, petit oiſeau des Indes, curieux par ſa petiteſſe & par la ſtructure de ſon nid : c'eſt l'*Oiſeau-mouche*. Voyez *ſon article au mot* COLIBRI.

TATOU, Quadrupede digité qui ſe trouve dans les deux Indes & en Afrique. Il eſt cuiraſſé, & garni de quelques poils très rares. : il a quatre doigts aux pieds, excepté l'eſpece qu'on appelle *Tatou Cynocephale*, c'eſt-à-dire, *à tête de Chien*, lequel en a cinq. M. Linnæus cite trois ſortes de *Tatous*. Le Tatou ordinaire a la tête longue come celle du Porc : on en voit qui acquierent la grandeur d'un Cochon d'un mois ; mais ils ſont plus épais : les Eſpagnols les appellent *Armadillo*. Le mot *Tatou* eſt Caraïbe : les Portugais l'appellent *Sneuberdado* ; les Italiens, *Bartado* ; les habitans de la nouvelle Eſpagne, *Chirguincus* ou *Caſſamin ;* chez les Indiens, il porte le nom d'*Ajatochtli*. Nous avons parlé de cet animal ſingulier au mot *Armadille*. Seba donne auſſi le nom de *Tatou* au *Diable de Java* & de *Tajova* : c'eſt une eſpece de *Lézard écailleux*, nommé autrement *Diable de Tavoyen*. Voyez *ces deux derniers mots*.

TAUMALIN. *Voyez* au mot POUPART.

TAUPÊ, *Talpa*, eſt un petit Quadrupede long d'environ cinq pouces, dont la peau couverte de poils courts & épais, chatoie comme du velours : elle en a la douceur & la chaleur. Sa queue eſt fort courte, ainſi que ſes pattes : ſes yeux ſont noirs : ſon nez avance de quatre lignes, & même davantage, au-delà de la machoire ſupérieure.

La Taupe, ſans être aveugle, dit M. de Buffon, a les yeux ſi petits, ſi couverts, qu'elle ne peut faire grand uſage du ſens de la vue. En dédommagement la nature lui a donné avec magnificence l'uſage du ſixieme ſens, un appareil remarquable de réſervoirs & de vaiſſeaux ſpermatiques, une quantité prodigieuſe de liqueur ſéminale,

Digitized by Google

des teſtitules énormes, un membre génital exceſſivement long; tout cela exactement caché à l'intérieur, & par conſéquent plus actif & plus chaud. La Taupe à cet égard eſt de tous les animaux la plus avantageuſement douée, la mieux pourvûe d'organes, & par conſéquent des ſenſations qui y ſont relatives. Elle a de plus le toucher délicat; ſon poil eſt doux comme de la ſoie: elle a l'ouie très fine, & de petites mains à cinq doigts, bien différentes de l'extrémité des pieds des autres animaux, & preſque ſemblables aux mains de l'homme; beaucoup de force pour le volume de ſon corps, le cuir ferme, un embonpoint conſtant, un attachement vif & réciproque du mâle & de la femelle, de la crainte ou du dégoût pour toute autre ſociété, les douces habitudes du repos & de la ſolitude, l'art de ſe mettre en ſureté, de ſe faire en un inſtant un aſyle, un domicile, la facilité de l'étendre, & d'y trouver, ſans en ſortir une abondante ſubſiſtance. Voilà, dit M. de Buffon, ſa nature, ſes mœurs & ſes talens, ſans doute préferables à des qualités plus brillantes & plus incompatibles avec le bonheur, que l'obſcurité la plus profonde.

Elle ferme l'entrée de ſa retraite; n'en ſort preſque jamais qu'elle n'y ſoit forcée par l'abondance des pluies d'été, lorſque l'eau la remplit, ou lorſque le pied du Jardinier en affaiſſe le dôme. Elle ſe pratique une voute en rond dans les prairies, & aſſez ordinairement un boyau long dans les jardins, parcequ'il y a plus de facilité à diviſer & à ſoulever une terre meuble & cultivée, qu'un gazon ferme & tiſſu de racines. Elle ne demeure ni dans la fange, ni dans les terreins durs, trop compactes ou trop pierreux. Il lui faut une terre douce, fournie de racines eſculentes, & ſur-tout bien peuplée d'inſectes & de vers, dont elle fait ſa principale nourriture.

Comme les Taupes ne ſortent que rarement de leur domicile ſouterrain, elles ont peu d'ennemis, & échappent aiſément aux animaux carnaciers. Leur plus grand fléau eſt le débordement des rivieres: on les voit, dans les inondations, fuir en grand nombre à la nage, & faire tous leurs efforts pour gagner les terres les plus élevées; mais la plupart périſſent auſſi-bien que leurs petits qui reſtent dans les trous: ſans cela, les grands talens

Digitized by Google

qu'elles ont pour la multiplication nous deviendroient trop incommodes. Elles s'accouplent vers la fin de l'hiver : elles ne portent pas long-tems ; car on trouve déja beaucoup de petits au mois de Mai : il y en a ordinairement quatre ou cinq à la portée ; & il eſt aſſez aiſé de diſtinguer parmi les mottes qu'elles élevent, celles ſous leſquelles elles mettent bas. Ces mottes ſont faites avec beaucoup d'art, & ſont ordinairement plus groſſes & plus élevées que les autres. Je crois, continue M. de Buffon, que ces animaux produiſent plus d'une fois par an ; mais je ne le puis aſſurer. Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'on trouve des petits depuis le mois d'Avril juſqu'au mois d'Août : peut-être auſſi que les unes s'accouplent plus tard que les autres.

Le domicile où elles font leurs petits, mériteroit une deſcription particuliere : il eſt fait avec une intelligence ſinguliere. Elles commencent par pouſſer la terre, & en former une voute aſſez élevée : elles laiſſent des cloiſons & des eſpeces de piliers de diſtance en diſtance : elles preſſent & battent la terre, la mêlent avec des racines & des herbes, & la rendent ſi dure & ſi ſolide par-deſſous, que l'eau ne peut pénétrer la voute, à cauſe de ſa convexité & de ſa ſolidité. Elles élevent enſuite un terrre par-deſſous, au ſommet duquel elles apportent de l'herbe & des feuilles pour faire un lit à leurs petits.

Dans cette ſituation, ils ſe trouvent au-deſſus du niveau du terrein, & par conſéquent à l'abri des inondations ordinaires, & en même tems à couvert de la pluie par la voute qui recouvre la terre ſur laquelle ils repoſent. Ce tertre eſt percé tout autour de pluſieurs trous en pente, qui s'étendent plus bas, & deſcendent de tous côtés, comme autant de routes ſouterraines par où la mere Taupe peut ſortir, & aller chercher la ſubſiſtance néceſſaire à ſes petits. Ces ſentiers ſouterrains ſont fermes & battus, s'étendent à douze ou quinze pas, & partent tous du domicile comme des rayons d'un centre. On y trouve, auſſi-bien que ſous la voute, des débris d'oignons de Colchique, qui ſont apparemment la premiere nourriture qu'elle donne à ſes petits.

On voit bien par cette diſpoſition, que la Taupe ne ſort jamais qu'à une diſtance peu conſidérable de ſon

Digitized by Google

domicile, & que la maniere la plus ſimple & la plus ſûre de la prendre avec ſes petits, eſt de faire autour une tranchée qui l'environne en entier, & qui coupe toutes les communications. Mais comme la Taupe fuit au moindre bruit, & qu'elle tâche d'emmener ſes petits, il faut trois ou quatre hommes qui, travaillant enſemble avec la béche, enlevent la motte toute entiere, ou faſſent une tranchée preſque dans un moment, & qui enſuite les ſaiſiſſent & les attendent aux iſſues.

Quelques Auteurs ont dit mal-à-propos que la Taupe & le Blaireau dormoient ſans manger pendant l'hiver entier. La Taupe dort ſi peu pendant tout l'hiver, qu'elle pouſſe la terre comme en été, & que les gens de la campagne diſent, comme en proverbe : *Les Taupes pouſſent, le dégel n'eſt pas loin.* Elles cherchent, à la vérité, les endroits les plus chauds; les Jardiniers en prennent ſouvent autour de leurs couches aux mois de Décembre, de Janvier & de Février.

La Taupe ne ſe trouve guere que dans les pays cultivés : il n'y en a point dans les déſerts arides, ni dans les climats froids, où la terre eſt gelée pendant la plus grande partie de l'année. L'animal qu'on a appellé *Taupe de Siberie*, qui a le poil verd & or, eſt d'une eſpece différente de nos Taupes, qui ne ſe trouvent en abondance que depuis la Suede, juſqu'en Barbarie. Celles d'Amérique ſont auſſi différentes : la Taupe de Virginie eſt cependant aſſez ſemblable à la nôtre, à l'exception de la couleur du poil, qui eſt mêlé de pourpre foncé; mais la Taupe rouge d'Amérique eſt un autre animal. Il y a ſeulement deux ou trois variétés dans l'eſpece commune de nos Taupes : on en trouve de plus ou moins brunes, de plus ou moins noires. Nous en avons vu auſſi, dit M. de Buffon, de toutes blanches : Seba parle d'une Taupe tachetée de blanc & de noir.

L'Auteur des Obſervations ſur l'Hiſtoire Naturelle, (M. Gautier) a donné la deſcription de toutes les parties intérieures & extérieures de la Taupe. Il dit auſſi que cet animal jouit de l'organe de la vue, & que ſes yeux ne paroiſſent petits, que parcequ'ils ſont cachés par les poils qui les couvrent, leſquels environnent le muſcle cutané de leurs globes; que cet habitant des ténebres

Digitized by Google

ne ſe ſert que de l'odorat dans les routes obſcures & tortueuſes qu'il ſuit pour chercher ſa retraite & ſa nourriture : que ſa chair a l'odeur de celle du Lapin, & que la ſubſtance de ſa peau eſt épaiſſe comme celle du Chamois ; que les parties de la génération ſont bien configurées & beaucoup plus compoſées que celles de l'homme & des animaux quadrupedes. Cet Auteur penſe que la conſtruction de ces parties dans la Taupe lui fournit à propos la ſemence, ſans qu'il ſoit beſoin d'aucun mouvement : cette obſervation eſt nouvelle & mérite l'attention des Naturaliſtes. Ses pattes antérieures ont une force extraordinaire : la ſupination & la pronation en ſont ſupprimées, par conſéquent toute la force des muſcles ſe réduit au mouvement de flexion & d'extenſion, ce qui augmente ces deux actions ſi néceſſaires à la Taupe, pour creuſer la terre. Ses pattes poſtérieures ont beaucoup moins de force & ſont plus flexibles ; ſes muſcles ſont racourcis, épais, charnus, & aux extrémités ils ſont tendineux & preſque oſſeux ; ſes os ſont bien articulés & ſolides ; ſon *ſternum* eſt élevé & tranchant comme celui des oiſeaux.

Les vers ſont la principale nourriture des Taupes : c'eſt pour cela qu'elles aiment les fumiers & qu'elles ſe plaiſent dans les terres fumées : elles mangent beaucoup de racines potageres. Agricola prétend que l'on fait des chapeaux de peaux de Taupe, leſquels ſont d'une extrême beauté. Cet Auteur dit avoir vu des habits fourrés de la peau de ces animaux : on eſtime le ſang de la Taupe pour rétablir les poils : il eſt auſſi d'un uſage merveilleux dans pluſieurs ſortes de maladies cutanées, comme, par exemple, pour guérir les ulceres qui ſe forment à la racine des ongles ; ſa graiſſe au contraire, contribue, dit-on, à faire tomber la trop grande quantité de cheveux.

TAUPE-GRILLON, inſecte coleoptere appellé *Courtille* ou *Courtilliere*, & dont nous avons parlé au mot GRILLON-TAUPE.

TAUPE DE MER, nom qu'on donne en Normandie à la *Scolopendre de mer* : voyez *ce mot*.

TAUPE. Des Conchyliologiſtes donnent ce nom à un coquillage univalve de la famille des porcelaines, &

dont la coquille n'a de singulier que quatre zones fauves qui partagent la superficie.

TAURACO : on donne ce nom à l'oiseau appellé le *Roi de Guinée*, & par Albin l'*Oiseau couronné* du Mexique, quoiqu'il se trouve dans l'Afrique Méridionale vers le Royaume de Congo sur les confins du Cap de Bonne-Espérance : il a deux doigts devant & autant derriere.

TAURE : nom donné à la *Lunaire* : voyez *ce mot*.

TAUREAU, *Taurus*, est un quadrupede bisulce, ongulé & cornupede, dont le caractere, dit M. Brisson, est de n'avoir point de dents incisives à la machoire supérieure, d'en avoir huit à l'inférieure, d'avoir le pied fourchu & les cornes simples, tournées vers les côtés. Le Taureau est l'animal sortant des mains de la nature, sur lequel l'homme n'a point exercé son empire, pour le rendre docile & traitable comme le Bœuf.

Cet animal, dit M. de Buffon, sert principalement à la propagation de l'espece ; & quoiqu'on puisse aussi le soumettre au travail, on est moins sûr de son obeissance, & il faut être en garde contre l'usage qu'il peut faire de sa force. La Nature a fait le Taureau indocile & fier ; dans le tems du rut, il devient indomptable, & souvent furieux. Mais par la castration l'on détruit la source de ces mouvemens impétueux, & l'on ne retranche rien à sa force ; il n'en devient que plus gros, plus massif, plus pesant, & plus propre aux ouvrages auxquels on le destine ; il devient aussi plus traitable, plus patient, plus docile & moins incommode aux autres. Un troupeau de Taureaux ne seroit qu'une troupe effrénée que l'homme ne pourroit ni dompter, ni conduire.

L'âge le plus convenable à la castration, est celui qui précéde immédiatement la puberté ; pour le Bœuf c'est dix-huit mois ou deux ans, ceux qu'on y soumet plutôt, périssent presque tous ; cependant les jeunes veaux, auxquels on ôte les testicules, quelque tems après leur naissance, & qui survivent à cette opération, si dangereuse à cet âge, deviennent des Bœufs plus grands, plus gros, plus gras que ceux auxquels on ne fait la castration qu'à deux, trois ou quatre ans ; mais ceux-ci paroissent conserver plus de courage & d'activité, & ceux

Digitized by Google

qui ne la subissent qu'à l'âge de six, sept ou huit ans, ne perdent presque rien des autres qualités du sexe masculin : ils sont plus impétueux, plus indociles que les autres Bœufs ; & dans le tems de la chaleur des femelles, ils cherchent encore à s'en approcher, mais il faut avoir soin de les en écarter. L'accouplement, & même le seul attouchement du bœuf, fait naître à la vulve de la vache des especes de carnosités ou de verrues, qu'il faut détruire & guérir, en y appliquant un fer rouge. Ce mal peut venir de ce que ces bœufs, qu'on n'a que bistournés, c'est-à-dire, auxquels on a seulement comprimé les testicules, serré & tordu les vaisseaux qui y aboutissent, ne laissent pas de répandre une liqueur apparemment à demi-purulente.

Le Taureau, ainsi que le Rhinoceros, entre en fureur à la vue de la couleur rouge ; effet bien singulier, mais que l'expérience démontre. Il combat généreusement pour le troupeau, & marche volontiers le premier à la tête : s'il y a deux troupeaux de vaches dans un champ, les deux Taureaux s'en détachent & s'avancent l'un vers l'autre en mugissant : ils se heurtent avec impétuosité ; se battent avec acharnement, & ne cessent le combat que lorsqu'on les sépare, ou que le plus foible est contraint de céder au plus fort ; alors le vaincu se retire tout triste & tout honteux ; au lieu que le vainqueur s'en retourne tête levée, triomphant, & tout fier de sa victoire.

L'homme sait user en maître de sa puissance sur les animaux : il choisit ceux dont il peut tirer le plus d'avantages pour l'aider dans ses travaux, ainsi que ceux dont la chair flatte son goût : il en a fait des esclaves domestiques ; il les a multipliés plus que la Nature ne l'auroit fait : il en a formé des troupeaux nombreux ; c'est c'est ainsi qu'il a multiplié les Chevaux, les Bœufs, les Vaches, les Moutons, les Chêvres, les Cochons, &c.

Le bœuf, le mouton, & les autres animaux qui paissent l'herbe, sont non-seulement les meilleurs, les plus utiles, les plus précieux pour l'homme, puisqu'ils le nourrissent, mais ce sont encore ceux qui consomment & dépensent le moins. Le bœuf sur-tout est, à cet égard, l'animal par excellence ; car il rend à la terre tout autant

Digitized by Google

qu'il en tire, & même il améliore le fond ſur lequel il vit ; il engraiſſe ſon pâturage : au lieu que le cheval, & la plupart des autres animaux, amaigriſſent en peu d'années les meilleures prairies. Le mouton & la chevre coupent l'herbe de ſi près, qu'ils détruiſent la tige & gâtent les racines ; le cheval choiſit l'herbe la plus fine, & laiſſe grainer & multiplier la grande herbe, dont les tiges ſont dures ; au lieu que le bœuf, qui ne peut brouter que l'herbe longue, à cauſe de ſes groſſes levres, & qui n'a point de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure, ne coupe que les groſſes tiges, & détruit peu-à-peu l'herbe la plus groſſiere ; ce qui fait qu'au bout de quelques années la prairie, ſur laquelle le cheval a vécu, n'eſt plus qu'un mauvais pré ; au lieu que celle que le bœuf a brouté devient un pâturage fin.

Mais ce ne ſont pas les ſeuls avantages que le bétail procure à l'homme : ſans le bœuf, les pauvres & les riches auroient beaucoup de peine à vivre ; la terre demeureroit inculte ; les champs & même les jardins ſeroient ſecs & ſtériles : c'eſt ſur lui que roulent tous les travaux de la campagne : il eſt le domeſtique le plus utile de la ferme, le ſoutien du ménage champêtre ; il fait toute la force de l'agriculture ; autrefois il faiſoit toute la richeſſe des hommes.

Les Germains en faiſoient ſi grand cas, qu'au rapport de Tacite, ils donnoient pour dot des bœufs à leurs filles. Les Athéniens, qui s'en ſervoient auſſi pour le labourage & pour mettre à leurs chars, furent un très long-tems ſans immoler de ces animaux dans leurs ſacrifices. Elien rapporte que Phrygès fut condamné à mort pour avoir tué un bœuf qui travailloit à la charue. Le bœuf eſt encore aujourd'hui la baſe de l'opulence des Etats, qui ne peuvent ſe ſoutenir & fleurir que par la culture des terres & par l'abondance du bétail, qui ſont les ſeuls biens réels, puiſque tous les autres, & même l'or & l'argent, ne ſont que des biens arbitraires, des repréſentations, des monnoies, qui n'ont de valeur qu'autant que le produit de la terre leur en donne.

Le bœuf, ainſi que l'obſerve M. de Buffon, ne convient pas autant que le Cheval, l'Ane, le Chameau, &c. pour porter des fardeaux. La forme de ſon corps & de ſes

ſes reins le démontre ; mais la groſſeur de ſon cou, la largeur de ſes épaules, indiquent aſſez qu'il eſt propre à tirer & à porter le joug. C'eſt auſſi de cette maniere qu'il tire le plus avantageuſement, & il eſt ſingulier que cet uſage ne ſoit pas général, & que dans des Provinces entieres on l'oblige à tirer par les cornes. La ſeule raiſon qu'on a pu m'en donner, dit M. de Buffon, c'eſt que, quand il eſt attelé par les cornes, on le conduit aiſément. Il a la tête très forte, & ne laiſſe pas de tirer aſſez bien de cette façon, mais avec beaucoup moins d'avantages que quand il tire par les épaules. Il ſemble avoir été fait exprès pour la charrue ; la maſſe de ſon corps, la lenteur de ſes mouvemens, le peu de hauteur de ſes jambes, ſa tranquillité même & ſa patience dans le travail, ſemblent concourir à le rendre propre à la culture des champs, & plus capable qu'aucun autre de vaincre la réſiſtance conſtante & toujours nouvelle que la terre oppoſe à ſes efforts. Le cheval, quoique peut-être auſſi fort que le bœuf, eſt moins propre à cet ouvrage : il eſt trop élevé ſur ſes jambes ; ſes mouvemens ſont trop grands, trop bruſques, & d'ailleurs il s'impatiente & ſe rebute aiſément. On lui ôte toute la légereté, toute la ſoupleſſe de ſes mouvemens, toute la grace de ſon attitude & de ſa démarche, lorſqu'on le réduit à ce travail peſant, pour lequel il faut plus de conſtance que d'ardeur, plus de maſſe que de viteſſe, & plus de poids que de reſſort.

Les Bœufs, comme les autres animaux domeſtiques, varient pour la couleur ; cependant le poil roux paroît être le plus commun, & plus il eſt rouge, plus il eſt eſtimé. On fait cas auſſi du poil noir, & l'on prétend que les Bœufs ſous poil bai durent long-tems ; que les bruns durent moins, & ſe rebutent de bonne heure ; que les gris, les pommelés & les blancs ne valent rien pour le travail, & ne ſont propres qu'à être engraiſſés. Mais de quelque couleur que ſoit le poil du Bœuf, il doit être luiſant, épais & doux au toucher ; car s'il eſt rude, mal uni ou dégarni, on a raiſon de ſuppoſer que l'animal ſouffre, ou du moins qu'il n'eſt pas d'un fort tempérament.

Un bon bœuf, pour la charrue, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre ; il doit avoir la tête courte & ramaſſée ; les oreilles grandes, bien velues & bien unies ; les cornes fortes, luiſantes, de moyenne grandeur ; le front large, les yeux gros & noirs, le muffle gros & camus, les naſeaux bien ouverts, les dents blanches & égales, les levres noires, le col charnu, les épaules groſſes & peſantes, la poitrine large, le *fanon*, c'eſt-à-dire la peau du devant, pendant juſque ſur les genoux, les reins fort larges, le ventre ſpacieux & tombant, les flancs grands, les hanches longues, la croupe épaiſſe, les jambes & les cuiſſes groſſes & nerveuſes, le dos droit & plein, la queue pendante juſqu'à terre & garnie de poils touffus & fins, les pieds fermes, le cuir groſſier & maniable, les muſcles élevés, & l'ongle court & large. Il faut auſſi qu'il ſoit ſenſible à l'aiguillon, obéiſſant à la voix, & bien dreſſé ; mais ce n'eſt que peu-à-peu, & en s'y prennant de bonne heure, qu'on peut accoutumer le Bœuf à porter le joug volontiers, & à ſe laiſſer conduire aiſément.

Dès l'âge de deux ans & demi ou trois ans, il faut commencer à l'apprivoiſer & à le ſubjuguer ; ſi l'on attend plus tard, il devient indocile & ſouvent indomptable. La patience, la douceur, & même les careſſes, ſont les ſeuls moyens qu'il faut employer ; la force & les mauvais traitemens ne ſeroient propres qu'à le rébuter pour toujours. Il faut donc lui frotter le corps, le careſſer, lui donner de tems en tems de l'orge bouilli, des feves concaſſées, & d'autres nourritures de cette eſpece, dont il eſt plus friand ; & toutes mêlées de ſel, qu'il aime beaucoup. En même-tems on lui liera ſouvent les cornes ; quelques jours après on le mettra au joug, & on lui fera traîner la charrue avec un autre bœuf de même taille, & qui ſera tout dreſſé. On aura ſoin de les attacher enſemble à la mangeoire, de les mener de même au pâturage, afin qu'ils ſe connoiſſent & s'habituent à n'avoir que des mouvemens communs. On n'emploiera jamais l'aiguillon dans les commencemens, il ne ſervitoit qu'à le rendre plus intraitable. Il faudra auſſi le ménager, & ne le faire travailler qu'à petites repriſes ;

Digitized by Google

car il se fatigue beaucoup, tant qu'il n'est pas tout-à-fait dressé : & par la même raison, on le nourrira alors plus largement que dans tout autre tems.

Le Bœuf ne doit servir que depuis trois ans jusqu'à dix : on fera bien de le tirer alors de la charrue pour l'engraisser & le vendre, la chair en sera meilleure que si l'on attendoit plus long-tems. On connoît l'âge de cet animal par les dents & par les cornes. Les premieres dents du devant tombent à dix mois, & sont remplacées par d'autres qui ne sont pas si blanches & qui sont plus larges. A treize mois les dents voisines de celles du milieu tombent, & sont aussi remplacées par d'autres ; & à trois ans, toutes les dents incisives sont renouvellées. Elles sont alors égales, longues & assez blanches ; à mesure que le Bœuf avance en âge, elles deviennent inégales & noires. C'est la même chose pour le Taureau & pour la Vache.

Ainsi la castration ni le sexe ne changent rien à la crue & à la chûte des dents ; cela ne change rien non plus à la chûte des cornes, car elles tombent également à trois ans au Taureau, au Bœuf & à la Vache ; & elles sont remplacées par d'autres cornes, qui, comme les secondes dents, ne tombent plus : celles du Bœuf & de la Vache deviennent seulement plus grosses & plus longues que celles du Taureau. L'accroissement de ces secondes cornes ne se fait pas d'une maniere uniforme, ni par un développement égal. La premiere année, c'est-à-dire la quatrieme année de l'âge du Bœuf, il lui pousse deux petites cornes pointues, nettes, unies, & terminées vers la tête par une espece de bourrelet : l'année suivante ce bourrelet s'éloigne de la tête, poussé par un cylindre de corne, qui se forme & qui se termine aussi par un autre bourrelet, & ainsi de suite ; car tant que l'animal vit, les cornes croissent. Ces bourrelets deviennent des nœuds annulaires, qu'il est aisé de distinguer dans la corne, & par lesquels l'âge se peut aisément compter, en prenant pour trois ans la pointe de la corne jusqu'au premier nœud, & pour un an de plus chacun des intervalles entre les autres nœuds.

Le Cheval mange nuit & jour lentement, mais presque continuellement : le Bœuf au contraire mange vîte, & prend en assez peu de tems toute la nourriture qu'il

faut, après quoi il ceſſe de manger & ſe couche pour ruminer.

La rumination ſe fait parceque les deux premiers eſtomacs du Bœuf, c'eſt-à-dire la *panſe*, & le *bonnet* qui n'eſt qu'une portion de la panſe, étant remplis d'herbes, autant qu'ils peuvent en contenir, cette membrane tendue réagit alors avec force ſur l'herbe qu'elle contient, qui n'eſt que très peu mâchée, à peine hachée, & dont le volume augmente beaucoup par la fermentation. L'animal remâche ces herbes, les macere, les imbibe de nouveau de ſa ſalive, & rend ainſi peu-à peu l'aliment plus coulant; il le réduit en une pâte aſſez liquide pour qu'elle puiſſe couler dans le conduit étroit qui communique du ſecond au troiſieme eſtomac, où elle ſe macere encore avant que de paſſer dans le quatrieme, & c'eſt dans ce dernier eſtomac que s'acheve la décompoſition du foin qui y eſt réduit dans un parfait mucilage. Ce qui confirme la vérité de cette explication, c'eſt que tant que ces animaux tettent & ſont nourris de lait & d'autres alimens liquides & coulans, ils ne ruminent pas; & qu'ils ruminent beaucoup plus en hiver & lorſqu'on les nourrit d'alimens ſecs, qu'en été pendant lequel ils paiſſent l'herbe tendre : *voyez* l'article RUMINANS.

On prétend que les Bœufs qui mangent lentement, réſiſtent plus long-tems au travail, que ceux qui mangent vîte; que les Bœufs des pays élevés & ſecs ſont plus vifs, plus vigoureux, & plus ſains que ceux des pays bas & humides; que tous deviennent plus forts lorſqu'on les nourrit de foin ſec, que quand on ne leur donne que de l'herbe molle; qu'ils s'accoutument plus difficilement que les chevaux aux changemens de climat, & que par cette raiſon, on ne doit jamais acheter des Bœufs pour le travail que dans ſon voiſinage.

On doit nourrir les Bœufs avec du foin, de la paille, & même leur donner un peu de ſon & d'avoine; en été on leur donnera de l'herbe fraichement coupée, ou bien de jeunes pouſſes & des feuilles de Frêne, d'Orme, de Chêne, &c. mais en petite quantité; l'excès de cette nourriture, qu'ils aiment beaucoup, leur cauſant quelquefois un pilſement de ſang. La Luzerne, la Veſce, les Lupins, ſont de très bons alimens pour les Bœufs; il

n'eſt pas néceſſaire de régler la quantité de leur nourriture, ils n'en prendront jamais plus qu'il ne leur en faut. La grande chaleur incommode ces animaux, peut-être encore plus que le grand froid; ainſi on doit éviter de les faire travailler à la grande ardeur du ſoleil. Ils ne demandent pas autant de ſoins que les Chevaux; cependant ſi on veut les entretenir ſains & vigoureux, on ne peut guere ſe diſpenſer de les étriller tous les jours, de les laver, de leur graiſſer la corne des pieds, & de leur donner de bonne litiere, &c.

De la Vache & du Veau.

Dans les eſpeces d'animaux dont l'homme a fait des troupeaux, & où la multiplication eſt l'objet principal, le nombre des femelles eſt plus néceſſaire & plus utile que celui des mâles. Le produit de la Vache eſt un bien qui croît & qui ſe renouvelle à chaque inſtant; la chair du Veau eſt une nourriture auſſi abondante que ſaine & délicate; le lait eſt l'aliment des enfans; le beurre l'aſſaiſonnement de la plupart de nos mets; le fromage la nourriture la plus ordinaire des Habitans de la campagne. Que de pauvres familles ſont aujourd'hui réduites à vivre de leur Vache!

On peut auſſi faire ſervir la Vache à la charrue; & quoiqu'elle ne ſoit pas auſſi forte que le Bœuf, elle ne laiſſe pas de le remplacer ſouvent; mais lorſqu'on veut l'employer à cet uſage, il faut avoir attention de l'aſſortir, autant qu'on le peut, avec un Bœuf de ſa taille & de ſa force, afin de conſerver l'égalité du trait, & de maintenir le ſoc en équilibre entre ces deux puiſſances; moins elles ſont inégales, & plus le labour de la terre eſt facile & régulier. Au reſte, on emploie ſouvent ſix & juſqu'à huit Bœufs dans les terreins fermes, & ſur-tout dans les friches caillouteuſes, ou qui ſe levent par groſſes mottes & par quartiers. Deux Vaches ſuffiſent pour labourer dans les terreins meubles & ſabloneux. On peut auſſi dans ces terreins légers, pouſſer à chaque fois le ſillon beaucoup plus loin que dans les terreins forts. Les Anciens avoient borné à une longueur de cent vingt pas, la plus grande étendue du ſillon que le Bœuf devoit tra-

cer par une continuité non interrompue d'efforts & de mouvemens ; après quoi diſoient-ils, il faut ceſſer de l'exciter, & le laiſſer reprendre haleine pendant quelques momens, avant que de pourſuivre le même ſillon ou d'en commencer un autre.

Le printems eſt la ſaiſon où les Vaches ſont le plus communément en chaleur ; la plupart, dans ce pays-ci, reçoivent le Taureau depuis le 15 Avril juſqu'au 15 Juillet ; mais il ne laiſſe pas d'y en avoir beaucoup dont la chaleur eſt plus tardive, & d'autres dont elle eſt plus précoce. Elles portent neuf mois, & mettent bas au commencement du dixieme. On a donc des Veaux en quantité, depuis le 15 Janvier juſqu'au 15 Avril ; on en a auſſi tout l'été aſſez abondamment, & l'automne eſt le tems où ils ſont le plus rares. Les ſignes de la chaleur de la Vache ne ſont point équivoques ; elle mugit alors très fréquemment, & plus violemment que dans les autres tems ; elle ſaute ſur les Bœufs, ſur les Vaches, & même ſur les taureaux ; la vulve eſt gonflée & proéminente au dehors. Il faut profiter du tems de cette forte chaleur, pour lui donner le Taureau ; ſi on laiſſoit diminuer cette ardeur, la Vache ne retiendroit pas auſſi ſûrement. Le Taureau doit être choiſi, comme le Cheval étalon, parmi les plus beaux de ſon eſpece. Il peut ſaillir les Vaches depuis trois ans juſqu'à neuf. On lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la veſce, pour lui donner de l'ardeur. Il peut ſaillir juſqu'à quinze Vaches par mois, mais il ne faut pas lui en livrer davantage.

Les Vaches retiennent ſouvent dès la premiere, ſeconde ou troiſieme fois ; & ſitôt qu'elles ſont pleines, le Taureau refuſe de les couvrir, quoiqu'il y ait encore apparence de chaleur : mais ordinairement la chaleur ceſſe preſque auſſi-tôt qu'elles ont conçu, & elles refuſent auſſi elles-mêmes les approches du Taureau.

Les Vaches ſont aſſez ſujettes à avorter, lorſqu'on ne les ménage pas. Six ſemaines ou deux mois avant qu'elles mettent bas, on les nourrira plus largement qu'à l'ordinaire ; on ceſſera auſſi dans ce même-tems de les traire, le lait leur eſt alors plus néceſſaire que jamais pour la nourriture de leur fœtus ; auſſi y a-t-il des Vaches à qui

Digitized by Google

le lait tarit abſolument, un mois ou ſix ſemaines avant qu'elles mettent bas. Celles qui ont du lait juſqu'aux derniers jours, ſont les meilleurs meres & les meilleures nourrices; mais ce lait des derniers tems eſt généralement mauvais & peu abondant. Il faut les mêmes attentions pour l'accouchement de la Vache, que pour celui de la Jument, & même il paroît qu'il en faut davantage; car la Vache qui met bas paroît être plus épuiſée, plus fatiguée que la Jument. On doit la mettre dans une étable chaude, ſur une bonne litiere, & lui donner abondamment de bonne nourriture.

On laiſſe le jeune Veau auprès de ſa mere pendant les cinq ou ſix premiers jours, afin qu'il ſoit toujours chaudement, & qu'il puiſſe tetter auſſi ſouvent qu'il en a beſoin. Mais il croît & ſe fortifie aſſez dans ces cinq ou ſix jours, pour qu'on ſoit dès-lors obligé de l'en ſéparer, ſi l'on veut la ménager; car il l'épuiſeroit s'il étoit toujours auprès d'elle. Il ſuffira de le laiſſer tetter deux ou trois fois par jour; & ſi l'on veut lui faire une bonne chair & l'engraiſſer promptement, on lui donnera tous les jours des œufs crus, du lait bouilli & de la mie de pain. Au bout de quatre ou cinq ſemaines, ce Veau ſera excellent à manger. On pourra ne laiſſer tetter que trente ou quarante jours les Veaux qu'on voudra livrer au Boucher; mais il faudra laiſſer au lait, pendant deux mois au moins, ceux qu'on voudra élever. On doit ſevrer les Veaux à trois ou quatre mois; il faut beaucoup de ſoins pour leur faire paſſer le premier hiver; c'eſt le tems le plus dangereux de leur vie, car ils ſe fortifient aſſez pendant l'été ſuivant, pour ne plus craindre le froid du ſecond hiver.

La Vache eſt à dix-huit mois en puberté, & le Taureau à deux ans: mais quoiqu'ils puiſſent déja engendrer à cet âge, on fera bien d'attendre juſqu'à trois ans pour leur permettre de s'accoupler. Ces animaux ſont dans toute leur plus grande force, depuis trois ans juſqu'à neuf; après cela les Vaches & les Taureaux ne ſont plus propres qu'à être engraiſſés. Comme ils prennent en deux ans la plus grande partie de leur accroiſſement, la durée de leur vie eſt auſſi, comme dans la plupart des autres eſpeces d'animaux, à-peu-près de ſept fois deux ans; &

Digitized by Google

communément ils ne vivent gueres que quatorze ou quinze ans.

Dans tous les animaux quadrupedes, la voix du mâle eſt plus forte & plus grave que celle de la femelle; c'eſt auſſi ce qui eſt dans le Taureau. Ce qui fait croire qu'il a la voix moins grave, c'eſt que ſon mugiſſement n'eſt pas un ſon ſimple; mais un ſon compoſé de deux ou trois octaves, dont la plus élevée frappe le plus l'oreille. Mais en y faiſant attention, on entend en même-tems un ſon grave, & plus grave que celui de la Vache, du Bœuf & du Veau.

Le Taureau ne mugit que d'amour; la Vache mugit plus ſouvent de peur que d'amour; & le Veau mugit de douleur, de beſoin de nourriture, & de deſir de ſa mere.

Les animaux les plus peſans & les plus pareſſeux ne ſont pas ceux qui dorment le plus profondément ni le plus long tems. Le Bœuf dort, mais d'un ſommeil court & léger, il ſe reveille au moindre bruit; il ſe couche ordinairement ſur le côté gauche, & le rein ou rognon de ce côté là eſt toujours plus gros & plus chargé de graiſſe que le rognon du côté droit.

On doit donner à la Vache le même ſoin & la même nourriture qu'au Bœuf: mais la Vache à lait exige des attentions particulieres, tant pour la bien choiſir que pour la bien conduire. On dit que les Vaches noires ſont celles qui donnent le meilleur lait, & que les blanches ſont celles qui en donnent le plus.

De quelque poil que ſoit la Vache à lait, il faut qu'elle ſoit en bonne chair, qu'elle ait l'œil vif, la démarche légere, qu'elle ſoit jeune, & que ſon lait ſoit abondant & de bonne qualité On la traira deux fois par jour en été, & une fois ſeulement en hiver; & ſi l'on veut augmenter la quantité du lait, il n'y aura qu'à la nourrir avec des alimens plus ſucculens que l'herbe.

Le bon lait n'eſt ni trop épais, ni trop clair; ſa conſiſtance doit être telle que lorſqu'on en prend une petite goutte, elle conſerve ſa rondeur ſans couler; il doit être d'un beau blanc, celui qui tire ſur le jaune ou ſur le bleu ne vaut rien; ſa ſaveur doit être douce, ſans aucune amertume & ſans âcreté; il faut auſſi qu'il ſoit d'une

Digitized by Google

bonne odeur ou ſans odeur. Il eſt meilleur au mois de Mai & pendant l'été que dans l'hiver, & il n'eſt parfaitement bon que quand la Vache eſt en bon âge & en bonne ſanté. Le lait des jeunes Geniſſes eſt trop clair; celui des vieilles Vaches eſt trop ſec, & pendant l'hiver il eſt trop épais. Ces différentes qualités du lait ſont rélatives à la quantité plus ou moins grande des parties butireuſes, caſéeuſes & ſéreuſes qui le compoſent. Le lait trop clair, eſt celui qui abonde trop en parties ſéreuſes; le lait trop épais, eſt celui qui en manque; & le lait trop ſec, n'a pas aſſez de parties butireuſes & ſéreuſes. Le lait d'une Vache en chaleur ne vaut rien, non plus que celui d'une Vache qui approche de ſon terme, ou qui a mis bas depuis peu de tems.

On trouve dans le troiſieme & le quatrieme eſtomac du Veau qui tette, des grumeaux de lait caillé. Ce lait caillé contient beaucoup de ſel volatil acide, & ſert de levain pour la digeſtion des alimens que le Veau prend. Ces grumeaux de lait, ſéchés à l'air, ſont la préſure dont on ſe ſert pour faire cailler le lait. Plus on garde cette préſure, meilleure elle eſt, & il n'en faut qu'une très petite quantité pour faire un grand volume de fromage.

On voit, quoique rarement, des Vaches qui ont la mauvaiſe habitude de ſe tetter elles-mêmes: & comme il n'eſt guere poſſibles de les corriger de ce défaut, on eſt obligé de les engraiſſer pour s'en défaire. On en a vu d'autres qui ſe laiſſoient tetter par des Serpens ou par des Couleuvres.

Les Vaches & les Bœufs aiment beaucoup le vin, le vinaigre, le ſel, qui leur excite beaucoup l'appétit; auſſi lorſqu'ils ſont dégoûtés, leur donne-t-on de l'herbe trempée dans du vinaigre & ſaupoudrée d'un peu de ſel.

C'eſt ordinairement à l'âge de dix ans qu'on met les Bœufs & les Vaches à l'engrais; ſi l'on attend plus tard, on eſt moins sûr de réuſſir, & leur chair n'eſt pas ſi bonne. L'été eſt la ſaiſon la plus favorable pour les engraiſſer, parceque les herbages ſont abondans. En commençant au mois de Mai ou de Juin, on eſt preſque sûr de les voir gras à la fin d'Octobre. Dès qu'on voudra les engraiſſer, on ceſſera de les faire travailler; on les fera boire

Digitized by Google

beaucoup plus ſouvent ; on leur donnera des nourritures ſucculentes en abondance, quelquefois même mêlées d'un peu de ſel ; on les laiſſera ruminer à loiſir, & dormir à l'étable pendant les grandes chaleurs. En moins de quatre ou cinq mois, ils deviendront ſi gras, qu'ils auront de la peine à marcher, & qu'on ne pourra les conduire au loin qu'à très petites journées. Les Vaches & même les Taureaux biſtournés, peuvent s'engraiſſer auſſi ; mais la chair de la Vache eſt plus ſeche, & celle du Taureau biſtourné eſt plus rouge & plus dure que la chair du Bœuf, & elle a même toujours un goût déſagréable & fort.

Les Bœufs du Bas-Poitou ont ordinairement une graiſſe jaune : on les engraiſſe tout jeunes, & même ſans les avoir fait travailler. Ils ſont aſſez doux, mais extrêmement peureux ; & comme ils s'effarouchent aiſément, on a la précaution de les faire marcher plutôt le jour que la nuit. Quelquefois l'épouvante les prend au Marché ou dans une Foire, alors on court riſque d'être bleſſé ou tué par ces animaux, qui n'écoutent plus rien, & ne ceſſent de courir à perte d'haleine, que lorſqu'ils ſont épuiſés de laſſitude. Les Bœufs de l'Auvergne ſont les plus beaux & les meilleurs que nous ayons en France.

La plupart des Bœufs que l'on tue ſe laiſſent aſſommer ſans pouſſer aucun murmure, un ſeul coup ou deux tout au plus ſuffiſent pour les abattre ; mais il y en a qui reſiſtent aux coups d'aſſommoir d'une maniere ſurprenante ; ce qui vient ſans doute de l'extrême dureté de leur crâne. On lit dans les *Mémoires de l'Académie*, que M. Duverney le jeune fit voir à l'Académie le cerveau d'un Bœuf pétrifié preſque en toutes ſes parties, & pétrifié juſqu'à égaler la dureté d'un caillou : il reſtoit ſeulement en quelques endroits un peu de ſubſtance molle & ſpongieuſe. La moëlle de l'épine s'étoit conſervée dans ſon état naturel, auſſi-bien que les nerfs qui étoient à la baſe du crâne. Le cervelet étoit auſſi pétrifié que le cerveau : la pie mere étoit auſſi compriſe dans ce changement général. Ce Bœuf étoit fort gras, & ſi vigoureux, que quand le Boucher avoit voulu le tuer, il s'étoit échappé juſqu'à quatre fois.

Digitized by Google

Les Taureaux, les Vaches & les Bœufs ſont fort ſujets à ſe lécher, ſur tout dans le tems qu'ils ſont en plein repos; & comme l'on croit que cela les empêche d'engraiſſer, on a ſoin de frotter de leur fiente tous les endroits de leur corps auquel ils peuvent atteindre. Lorſqu'on n'a pas cette précaution, ils s'enlevent le poil avec la langue, qu'ils ont fort rude; ce poil, qui ne peut être digeré, s'amaſſe dans leur eſtomac en forme de boule: c'eſt ce que l'on nomme *Egagropile*. V. *ce mot.*

L'eſpece de nos Bœufs, qu'il ne faut pas confondre, dit M. de Buffon, avec celles de l'*Aurochs*, du *Bufle* & du *Biſon*, paroît être originaire de nos climats tempérés, la grande chaleur les incommodant autant que le froid exceſſif: d'ailleurs cette eſpece ſi abondante en Europe ne ſe trouve point dans les Pays Méridionaux, & ne s'eſt pas étendue au-delà de l'Armenie & de la Perſe en Aſie, & au-delà de l'Egypte & de la Barbarie en Afrique. Aux Indes, auſſi-bien que dans le reſte de l'Afrique, & même en Amérique, ce ſont des *Biſons* que l'on trouve au lieu de Bœufs. *Voyez* ci-deſſous l'article BISON.

Les Bœufs qu'on trouve au Cap de Bonne-Eſpérance, & en pluſieurs Contrées de l'Amérique, y ont été tranſportés d'Europe par les Hollandois & par les Eſpagnols. En général il paroît que les pays un peu froids conviennent mieux à nos Bœufs que les pays chauds, & qu'ils ſont d'autant plus gros & plus grands, que le climat eſt plus humide & plus abondant en pâturage. Cette eſpece d'animal ſe plaît ſi bien en Dannemarck, qu'on aſſure que les Hollandois tirent tous les ans de ce pays un grand nombre de grandes Vaches maigres qui donnent en Hollande beaucoup plus de lait que les Vaches de France. C'eſt apparemment, dit M. de Buffon, cette même race de Vaches à lait qu'on a tranſportée & multipliée en Poitou, en Aunis & dans les marais de Charante, où on les appelle *Vaches Flandrines*.

Ces Vaches ſont en effet beaucoup plus grandes & plus maigres que les Vaches communes, & elles donnent une fois autant de lait & de beurre; elles donnent auſſi des Veaux beaucoup plus grands & plus forts. Il faut pour ces Vaches des pâturages excellens: mais com-

Digitized by Google

me elles reſtent toujours maigres, toute la ſurabondance de la nourriture ſe tourne en lait ; au lieu que les Vaches ordinaires deviennent graſſes, & ceſſent de donner du lait dès qu'elles ont vécu pendant quelque tems dans des pâturages gras. Avec un Taureau de cette race & des Vaches communes, on fait une autre race, qu'on appelle *bâtarde*, & qui eſt plus féconde & plus abondante en lait que la race commune. Ces *Vaches bâtardes* donnent ſouvent deux Veaux à la fois, & fourniſſent du lait pendant toute l'année. Ce ſont ces bonnes Vaches à lait qui font une partie des richeſſes de la Hollande, d'où il ſort tous les ans pour des ſommes conſidérables de beurre & de fromage. Ces Vaches, qui fourniſſent une ou deux fois autant de lait que les Vaches de France, en donnent ſix fois autant que celles de Barbarie.

Maladie des Taureaux, des Bœufs & des Vaches.

Les maladies des Bœufs viennent preſque toutes d'excès dans le travail : on lit dans la nouvelle Maiſon ruſtique la deſcription des maladies qui ſuivent de cet excès : on les guérit aiſément la plupart avec des ſoins & du repos. Mais les plus terribles de toutes les maladies, ce ſont ces contagions épidémiques, ces peſtes qui ont cauſé en France & dans les pays du Nord une ſi grande mortalité parmi les bêtes à cornes. De tous les remedes qu'on a employés juſqu'à préſent contre la maladie des beſtiaux, qui a affligé il y a quelques années preſque toute l'Europe, il n'y en a aucun qui ait été trouvé efficace, ſoit pour prévenir ou pour guérir le mal des bêtes infectées : on a même découragé ceux qui auroient été en état de faire des expériences ſur les beſtiaux malades, par la publication d'une loi qui ordonnoit de les tuer au moment que la maladie ſe déclaroit, & cela ſous peine d'une groſſe amende : cependant un Gentilhomme de la Province d'York, en Angleterre, a tenté avec ſuccès une ſorte d'inoculation pour préſerver ſes beſtiaux des ſuites de la contagion.

Pour préparer la bête à cornes à cette inoculation, il faut la faire ſaigner, & lui donner deux ou trois purgations rafraichiſſantes ; faire enſuite une inciſion dans le

Digitized by Google

fanon ; mettre dans cette plaie des étouppes trempées dans l'humeur qui coule des yeux ou des narines des bêtes malades, & les y laiſſer deux ou trois jours : c'eſt tout le tems qu'il faut à la maladie pour ſe manifeſter. Enſuite il faut mettre la bête dans un pré, & l'y laiſſer juſqu'à ce que la criſe du mal ſoit paſſée : les vaiſſeaux de l'animal étant déſemplis, & la maſſe des humeurs diminuée, la maladie devient bénigne, & l'animal ſe tire aiſément d'affaire. Il ne faut point pendant cette maladie lui donner de nourriture ſéche, mais de tems en tems du ſon détrempé.

Il a regné dernierement (en 1763) une maladie ſur les bêtes à corne, qui, dit-on, a commencé ſes ravages dans le Poitou & dans le Berri : on a perdu des beſtiaux ; mais par la ſageſſe des Intendans, qui ont fait diſtribuer la recette du remede propre à cette maladie, le mal ne s'eſt point étendu avec autant de force qu'on avoit lieu de le craindre, & beaucoup de pays en ont été préſervés.

Suivant les obſervations diſtribuées par les Intendans, cette maladie s'annonçoit par une ou pluſieurs veſſies qui paroiſſoient ſur la langue de la bête malade. Ces veſſies étoient d'abord blanches, elles rougiſſoient enſuite, & enfin devenoient preſque noires : elles crevoient, & laiſſoient après elles un ulcere chancreux qui creuſoit dans l'épaiſſeur de la langue du côté de la racine, la coupoit en entier, & faiſoit, peu de tems après, périr l'animal. Dans l'eſpace de vingt quatre heures on voyoit le commencement, le progrès & la fin de cette maladie, qui étoit d'autant plus dangereuſe qu'elle ne ſe manifeſtoit par aucun ſymptome extérieur, & que la bête buvoit, mangeoit & travailloit à ſon ordinaire, juſqu'à ce que ſa langue fut tombée : on a même dit que les Chevaux avoient été auſſi attaqués de cette contagion.

Cette maladie, quoique des plus dangereuſes, n'étoit rien, lorſqu'elle étoit traitée dès ſa naiſſance. Pour cet effet, il falloit viſiter la langue des animaux deux ou trois fois par jour. Auſſi-tôt qu'on appercevoit une ou pluſieurs veſſies adhérentes à la langue, on les faiſoit crever ſur-le champ, en la ratiſſant avec une piece d'ar-

Digitized by Google

gent, à laquelle on avoit fait des dents, & on étuvoit la plaie avec du fort vinaigre, dans lequel on avoit mis du poivre, du sel, de l'ail & des herbes fortes. On passoit sur les lévres de la plaie un morceau de vitriol de Chypre : ce remede guérissoit tous les animaux attaqués ; mais on étoit quelquefois obligé de le réiterer plusieurs fois.

On avoit grand soin de séparer les bestiaux sains des malades ; car ce mal étoit contagieux : il paroît même que c'étoit un poison subtil qui se communiquoit par la circulation ; car on a vu quelques personnes mourir, pour avoir eu l'imprudence de mettre dans leur bouche les pieces d'argent qui avoient servi à crever ces vessies.

Divers avantages que l'on retire du Bœuf & de la Vache.

Outre les avantages que l'homme retire de ces animaux domestiques pendant leur vie, ils lui sont encore d'une très grande utilité après leur mort. En Irlande, en Angleterre, en Hollande, en Suisse & dans le Nord, on sale & on fume des quantités immenses de chair de Bœuf, soit pour l'usage de la Marine, soit pour l'avantage du Commerce : il sort aussi de ces pays une grande quantité de cuirs. La peau du Bœuf, & même celle du Veau servent, comme l'on sait, à une infinité d'usages. *Voyez* au mot PEAU & POIL. La graisse est aussi une matiere utile : on la mêle avec le suif du mouton. Le fumier du Bœuf est le meilleur engrais pour les terres séches & légeres. La corne dont est armée la tête de cet animal, est vraisemblablement le premier vaisseau dans lequel on ait bu, le premier instrument dans lequel on ait soufflé pour augmenter le son, la premiere matiere transparente que l'on ait employée pour faire des vitres, des lanternes, & que l'on ait ramollie, travaillée, moulée pour faire des boëtes, des peignes & mille autres ouvrages.

Le lait de Vache est un des meilleurs alimens que l'on connoisse : il est vrai qu'il ne convient pas également à tous les tempéramens. En général ce lait est une nourriture médicamenteuse, très excellente, & qui convient dans toutes les maladies où il s'agit d'adoucir l'âcreté du

Digitized by Google

ſang. Le lait employé extérieurement eſt un puiſſant anodin qui calme les douleurs, & réſout les tumeurs enflammées qui menacent de ſuppuration.

Tout le monde ſait que la ſéroſité que l'on retire du lait, ou qui s'en ſépare naturellement, eſt le *petit lait*, qui eſt ſi propre à rafraichir & à calmer l'efferveſcence du ſang : on lui aſſocie quelquefois les ſucs de diverſes plantes, ſuivant le genre des maladies, comme les antiſcorbutiques ou l'infuſion de fumeterre, pour purifier le ſang. On retire du petit lait par criſtalliſation une eſpece de *ſel*, qu'on nomme *Sucre de lait*, à cauſe de ſa douceur : on en fait uſage dans tous les cas où le lait convient. Quelques Médecins ont beaucoup célébré les vertus de ce *Sucre de lait* pour toutes les maladies qui avoient pour cauſe un acide âcre & corroſif répandu dans les humeurs.

Le beurre que l'on retire du lait en le battant, eſt propre, lorſqu'il eſt bien frais, à tempérer toutes ſortes d'acrimonies, à raiſon de ſa ſubſtance graiſſeuſe & huileuſe. *Voyez* l'article LAIT.

Le fiel de Bœuf eſt préferé au fiel des autres animaux, comme plus âcre, plus volatil & plus pénétrant : on l'emploie dans les lavemens laxatifs pour y ſervir d'aiguillon, lorſque le ventre eſt dur & conſtipé. La teinture de ce fiel eſt auſſi un coſmétique très eſtimé : on la tire du fiel deſſéché peu-à-peu au Soleil, & infuſé enſuite dans l'eſprit de vin. On ſait que les Teinturiers ſe ſervent du fiel de Bœuf pour netoyer les étoffes avant que de les teindre, & que les dégraiſſeurs l'emploient pour emporter les taches de deſſus les habits. Les Peintres en font auſſi uſage pour relever leurs couleurs & pour netoyer leurs tableaux.

La fiente de Bœuf a une vertu diſcuſſive & anodine, qui la rend très propre à appaiſer les inflammations, ſur-tout dans la goutte. C'eſt ſans fondement que les Anciens avoient dit que le ſang de Taureau étoit un poiſon : on a reconnu au contraire qu'il eſt utile dans la dyſſenterie, les crachemens de ſang, & dans les potions vulnéraires aſtringentes. Dans les ſucreries, on s'en ſert pour purifier le ſucre : on l'emploie auſſi dans la préparation du bleu de Pruſſe. Quant à l'extérieur, il a les

Digitized by Google

propriétés communes au ſang des animaux : on s'en ſert en liniment, lorſqu'il eſt queſtion d'amollir & de diſcuter les tumeurs, d'effacer les taches de la peau, & de diſſiper les verrues. Mais ſon uſage principal eſt lorſque quelque membre eſt foible & atrophié : on fait alors plonger la partie affligée dans la gorge d'un Taureau, ou d'un Bœuf nouvellement tué ; ce qui la ranime, la rend plus ſouple & plus propre au mouvement.

L'uſage de l'urine de Vache en Médecine n'eſt pas nouveau : on lui a donné le nom d'*eau de mille fleurs*, pour ôter l'idée ſale & dégoûtante que fait naître le nom d'urine. Cette urine eſt purgative, & évacue les ſéroſités ſans tranchées.

La Baudruche dont les Batteurs d'or font uſage pour interpoſer entre les lames ou feuilles du métal qu'ils aminciſſent à coups de marteaux, n'eſt que la pellicule d'un boyau de Bœuf, appretée. Enfin combien d'ouvrages ſemblables à ceux de l'ivoire ne fait-on pas avec les os de Bœufs ? *Voyez* à l'article Os.

Biſon & Bonaſus.

Le Biſon eſt un animal ſauvage auquel les Voyageurs ont donné le nom de Bœuf ; mais qui eſt d'une eſpece différente de nos *Bœufs* & de l'*Ure* ou *Urus*. V. *ce mot.*

Les *Biſons* ont une boſſe ſur le dos : ils ſont naturels aux Indes, dans la partie de l'Afrique, où on n'a pu établir nos Bœufs, & même en Amérique, entre la Floride & la riviere de Palme, &c. C'eſt un animal dont les cornes ſont longues d'un pied : ſon poil eſt long partout le corps : ſa couleur approche fort de celle d'une Mule fauve.

M. Briſſon fait mention de trois eſpeces de Biſons. 1°. Celui de l'Amérique, qui eſt moins haut que le Bœuf domeſtique : ſes cuiſſes & ſes jambes ſont courtes & groſſes ; ſa tête large, ainſi que ſa poitrine : ſa partie poſtérieure eſt étroite : ſa queue, qui a un pied de long, n'a pour poils qu'une touffe de longs crins à ſon extrémité : ſes cornes ſont noires, & faites comme celles du Bœuf vulgaire : ſon poil eſt brun noirâtre, & tombe en été ; alors ſa peau, qui eſt noirâtre & ridée, paroît à nud

nud : il n'y a que la tête qui demeure velue toute l'année. Le poil qui eſt ſur le front du mâle eſt long d'un pied, épais & friſé : ſes yeux ſont grands, féroces, affreux & enflammés : la langue eſt ſi rude qu'en léchant elle enleve la peau, & fait ſaigner : les poils du cou ont une odeur muſquée. Cet animal eſt dangereux & cruel : il n'habite que les lieux peu fréquentés.

2°. Le *Biſon blanc d'Ecoſſe* Il ne differe de nos Bœufs domeſtiques que parcequ'il eſt tout blanc, qu'il a le cou garni de poils très longs, & qu'il porte ſa criniere comme les Lions 3°. Le *Biſon d'Allemagne.* Il eſt à-peu près de la grandeur du Bœuf domeſtique : il n'en differe que par la grandeur de ſes cornes, de ſa barbe, & des longs poils dont ſon corps eſt couvert juſqu'aux épaules ; enfin par la boſſe qu'il a ſur le dos. Voilà ce que l'on ſait ſur le Biſon, qui eſt le *Bœuf Camelite* de Geſner.

Le *Bonaſus* eſt encore une eſpece de Bœuf ſauvage particuliere aux Indes Il naît dans la Pæonie : il eſt de la grandeur d'un Taureau, plus gros qu'un Bœuf ; mais il n'eſt pas ſi long Sa tête & ſon cou ſont couverts de longs crins jaunes, plus longs & plus mols que ceux du Cheval : ſes cornes ſont contournées en dedans ; de ſorte qu'elles ne lui ſervent pas de grande défenſe : elles ſont d'un beau noir luiſant. Le poil de ſon corps eſt d'un gris cendré tirant ſur le roux : ſa peau eſt fort dure, & preſque à l'épreuve des coups. Il mugit comme les Bœufs : il n'a point de dents à la machoire ſupérieure : ſa queue eſt petite. Il frappe la terre du pied quand il eſt en colere : ſa chair eſt excellente.

TAUREAU-ÉLÉPHANT ou TAUR-ÉLÉPHANT : c'eſt, dit Ludolphe, un animal du double plus grand que nos Taureaux : on en a amené un d'Afrique à Conſtantinople. Le Taur-Éléphant a la figure du Taureau ; mais, par la peau, par la couleur & la grandeur, il a un certain rapport avec l'Éléphant : c'eſt ce que Bernier confirme : il dit même qu'il a vu une des cornes du Taur-Éléphant chez le Grand Mogol.

TAUREAU DE MER : poiſſon qui ſe trouve à la côte d'Yvoire : on le nomme auſſi *Poiſſon cornu.* Quelques Naturaliſtes ſoupçonnent que ſi cet animal exiſte

véritablement, comme l'atteſtent divers Voyageurs, ce peut être ou le *Lamentin* ou l'*Hippopotame*.

TAUREAU VOLANT : on donne ce nom aux gros Cerfs volans, ſur-tout à l'eſpece qui ſe trouve dans le Breſil : *voyez* CERF VOLANT. Quelques Naturaliſtes diſent que le vrai Taureau volant eſt la groſſe *Mouche cornue* : voyez *ce mot*.

TAUTE. A Marſeille l'on donne ce nom au *Calmar* & à la *Seche* : voyez *ces mots*.

TAYBAYBA : petit arbriſſeau qui croît dans l'Iſle de Ténérife : on en exprime un jus laiteux qui s'épaiſſit en peu de momens, & qui forme une excellente glu. *Hiſt. Génér. des Voyag. t. II.*

TAYOVE : c'eſt le Chou Caraïbe que l'on cultive à Cayenne : ſa racine eſt une des meilleures denrées de la Guyane ; elle nourrit plus que l'Igname ; elle ſe plante par morceaux, & rapporte, pour ainſi dire, trois fois l'année. Quatre mois après qu'elle a été plantée, on fouille au pied avec précaution, pour ne prendre que les racines formées ; on recouvre celles qui ne le ſont pas, pour ne les prendre que quatre mois après. Enfin au bout de l'année on arrache le pied en entier ; on en fait de la bouillie ; on la met auſſi, au défaut de navets ou d'autres légumes, dans la ſoupe, à laquelle, dit M. de Préfontaine, elle donne un bon goût. *Voyez* la deſcription de cette plante au mot CHOU CARAIBE.

TAYRA : eſpece de groſſe Belette noirâtre, dont parle M. Barrere. Cet animal, en ſe frottant contre les arbres, y laiſſe une eſpece d'humeur onctueuſe, dont l'odeur approche beaucoup de celle du muſc.

TECHNOMORPHITES. Les Naturaliſtes donnent ce nom aux pierres qui portent l'empreinte de figures téchniques, c'eſt-à-dire, qui reſſemblent à des corps faits par l'art.

TECOIXIN. Seba donne ce nom à deux eſpeces de Lézards goitreux du Méxique, qui ſont ſaxatiles, & qui reſſemblent, par la tête, à la Salamandre. Le premier a le ſac petit, mais le peigne fort dentelé, la langue épaiſſe, les écailles bleues, & comme ondées ſur les cuiſſes, & blanches ſur le corps. La ſeconde eſpece a une groſſe queue, les écailles griſes, ombrées

Digitized by Google

de roux, & hériſſées d'épines blanchâtres, ainſi que la tête & les cuiſſes : les pieds de devant ont quatre doigts, & ceux de derriere cinq.

TECUNHANA : Lezard du Breſil, dont le deſſus du corps, de la tête & de la queue eſt orné de bandes de pluſieurs couleurs : celle qui va le long du dos eſt blanche, & tiquetée de points bruns ; les autres bandes ſont bleues, tiquetées de noir, & barrées de raies jaunes : la tête eſt d'un bleu clair, marquetée de taches noires : les cuiſſes, les pieds & les doigts ſont d'un bleu pâle, tachetés de blanc : ſa queue eſt cerclée d'un grand nombre d'anneaux d'un brun foncé. Seba *Theſ.* 1, *Tab.* 91, *n.* 4.

TEGUIXIN : *voyez* à la ſuite du mot TEJUGUACU.

TEIGNE, *Tinea*. L'hiſtoire des Teignes nous préſente des faits fort curieux, & il eſt d'autant plus intéreſſant de connoître ces ſortes d'inſectes, qu'il y en a des eſpeces qui font un grand dégat dans nos meubles & dans nos pelleteries ; c'eſt pourquoi nous détaillerons auſſi la maniere de les diſtinguer, de s'en garantir & de les détruire : en un mot nous donnerons une idée de leur origine, de leurs métamorphoſes, de leur travail, de leurs dégats, de leur habitation, de leur nourriture & de leur induſtrie, d'après ce qu'en a dit M. de Réaumur.

Quelque communes que ſoient les Teignes, il y a peu de gens qui les connoiſſent, parceque ces inſectes vivent à couvert : ce ſont des ennemis d'autant plus dangereux, qu'il nuiſent ſans être apperçus. Ces Teignes ſont des eſpeces de chenilles qui, ayant une peau raſe, tendre & délicate, ont beſoin de ſe faire des habits en forme de fourreau pour ſe couvrir, & elles le font en effet. Les unes ſe font des fourreaux qu'elles tranſportent par-tout avec elles, & celles-là ſont les véritables Teignes : d'autres ſe font des fourreaux immobiles, dans leſquels elles marchent, & qui les cachent pendant qu'elles marchent. M. de Réaumur appelle ces dernieres *fauſſes Teignes*.

La plûpart des Teignes ſont de véritables Chenilles qui ſe changent en Papillons ; car il y a auſſi certaines eſpeces de Teignes, ou fauſſes Teignes, qui ſont des

Vers, dont les uns ſe changent en Mouches, & les autres en Scarabées, tels que des Charanſons; mais on diſtingue les Vers d'où doivent naître des mouches, parcequ'ils n'ont point de pattes; ceux d'où doivent naître des Charanſons, parcequ'ils n'ont que ſix pattes écailleuſes; au lieu que ceux d'où doivent ſortir des Papillons en ont quatorze.

Parmi les véritables Teignes, il y en a qui ſe tiennent ſur des matieres très différentes de celles que d'autres Teignes emploient au même uſage. Les Teignes les plus connues, & les ſeules preſque qui le ſoient, ſont celles que décelent les déſordres qu'elles font dans les meubles, les habits & les fourrures: on peut nommer ces Teignes *Teignes domeſtiques.*

Teignes domeſtiques qui ſe font des habits de la laine & du poil de nos pelleteries.

Ces Teignes ſont de véritables Chenilles, mais qui ſont très petites. Leur tête, leurs ſerres, leurs ſix jambes, ſituées proche de la tête, & une partie de leur premier anneau eſt tout ce qu'elles ont d'écailleux.

Leur premier ſoin, dès qu'elles ſont nées, eſt de ſe vêtir: elles ne peuvent ſouffrir d'être nues; elles s'établiſſent ſur une étoffe de laine, ou ſur une pelleterie; elles filent autour d'elles-mêmes un petit tuyau ſoyeux, renflé par le milieu comme un fuſeau; enſuite elles arrachent avec leurs ſerres les poils de l'étoffe, & elles les collent ſur cette gaze de ſoie, avec une gomme ſoyeuſe qu'elles tirent de leur corps. Leur habit ſe trouve avoir la forme d'un fourreau ouvert par les deux bouts; ſon tiſſu eſt de laine, tantôt bleue, tantôt verte, tantôt rouge, &c., ſelon la couleur de l'étoffe que l'inſecte a dépouillée: quelquefois ces couleurs ſont mêlées ſur leurs fourreaux, quelquefois rapportées par bandes, lorſque l'étoffe mangée eſt compoſée de pluſieurs couleurs combinées.

A meſure que la Teigne prend de l'accroiſſement, ſon fourreau devient trop court & trop étroit; auſſi l'inſecte travaille-t-il à l'allonger & à l'élargir. Il fait ſortir ſa tête par un des bouts ouverts, arrache les poils

Digitized by Google

de laine qui ſont le plus à ſon gré, & les colle à ſon fourreau ; il ſe retourne enſuite dans ce fourreau, & il l'allonge de même par le bout oppoſé : veut-il l'élargir, il le coupe dans ſa longueur, & y rajoute une piece de la couleur de l'étoffe ſur laquelle on a tranſporté la Teigne ; & ſi on la tranſporte d'une étoffe ſur une autre d'une autre couleur, lorſqu'elle eſt prête à élargir ſon habit, on a le plaiſir de lui voir faire un habit d'arlequin.

La Teigne n'a que ſa mâchoire pour tout inſtrument, tant pour fabriquer ſon étoffe, que pour la tailler, la fendre & la coudre. Il paroît que les Teignes, pour conſtruire leurs habits, préferent de certaines couleurs à d'autres, apparemment parceque les matieres dont les couleurs ſont compoſées peuvent être plus ou moins agréables à leur goût.

Les laines de nos étoffes ne leur fourniſſent pas ſeulement dequoi ſe vêtir, elles leur ſervent auſſi de nourriture, & les digerent ; enſorte que les couleurs de l'étoffe ſe trouvent dans leurs excrémens, & même ſi bien conſervées, que l'on peut les en retirer très facilement. En ramaſſant ces excrémens tels que les Teignes les rendent, & en les délayant dans un peu d'eau, on en peut faire de ces laques ou pâtes dont les Peintres en mignature ſe ſervent dans leurs ouvrages.

Lorſque la Teigne eſt parvenue à ſon parfait accroiſſement, elle abandonne ordinairement les étoffes ſur leſquelles elle a vécu, & va attacher ſon fourreau dans les angles des murs, ou autre part ; elle s'y change en Chryſalide, & reſte ſous cette forme environ trois ſemaines, après leſquelles elle ſort ſous la forme de Papillon nocturne ou Phalène. Depuis le milieu du printems, juſques vers le milieu de l'été, & ſur-tout le ſoir, on voit voler dans les appartemens ces petits Papillons, d'un blanc un peu gris, mais argenté ; ils cherchent à s'unir, & à pondre enſuite ſur nos meubles : l'éclat de la lumiere les attire, & ils viennent s'y brûler.

Les procédés de ces inſectes, pour la conſervation de leur eſpece, ne different des procédés ordinaires, que dans la durée de leur union, pour laquelle il faut

assez communément une nuit entiere. Les œufs qu'ils déposent sont extrêmement petits : les petites Teignes en éclosent environ trois semaines après.

Les Teignes font un bien plus grand ravage sur les Pellereries, que sur les Etoffes ; elles y trouvent beaucoup plus de facilité, elles coupent le poil à fleur de peau. Le crin du Cheval n'est point, par sa dureté, à l'abri de leurs dents : on n'a que trop d'exemples de Teignes qui s'établissent dans le crin dont les fauteuils sont rembourés, & qu'elles hachent & mettent en pieces.

Ces insectes préferent communément l'obscurité au grand jour ; ils se tiennent plus souvent sur le dos de nos fauteuils, que sur le devant : c'est ce qui a fait abandonner l'usage de la serge pour faire ces dos ; ainsi les fauteuils sont bien plutôt à l'abri des Teignes, en restant sans être couverts, que lorsqu'on les enveloppe.

Le moyen de faire périr les Teignes, est d'empoisonner l'air qu'elles respirent ; pour cet effet on prend une cuillerée d'huile essentielle de térébentine, on y ajoute le double d'esprit-de-vin, & on frotte de cette liqueur avec une brosse les meubles & les tapisseries que l'on veut garantir. Cette vapeur en tuant les jeunes Teignes, extermine en même tems les puces & punaises, soit qu'elles soient déja nées, soit qu'elles soient encore dans leurs œufs : car cette odeur agit aussi puissamment sur les œufs, que sur les insectes mêmes. On peut mettre dans les armoires des feuilles imbibées de cette même huile : on doit faire cette opération en Avril & au milieu de l'été. Cette huile essentielle, bien loin de gâter les meubles, est d'usage pour enlever de dessus les étoffes les taches de graisse, de cambouis, & de toute autre sorte d'huiles.

Le mercure & le soufre produisent le même effet, mais le premier est dangereux pour notre santé, & le second est fatal aux couleurs : l'odeur de la fumée de tabac fait périr aussi les Teignes ; mais il faut faire durer cette fumée pendant vingt quatre heures, & elle est plusieurs jours à se dissiper ; celle de la térébentine au contraire, se dissipe en très peu de tems.

Les toisons des moutons ne sont point attaquées des

Teignes ſur l'animal, parcequ'elles ſont enduites d'une graiſſe, dont l'odeur déplaît aux Teignes. Une tapiſſerie ou une pelleterie qu'on frotteroit avec cet antidote, ſe trouveroit par là aſſez bien défendue contre les Teignes qui voudroient en approcher, mais celles qui y ſeroient ne lâcheroient point priſe.

Une obſervation importante, c'eſt que les Teignes s'attachent de préférence aux étoffes, dont le tiſſu eſt le plus lâche. Plus la laine des étoffes eſt torſe & plus le tiſſu eſt ſerré, moins elles ſont recherchées par ces animaux, parcequ'ils ont plus de peine à en arracher les poils. On voit d'anciennes tapiſſeries qui ſe ſont conſervées bien entieres, parceque leur fabrique a ces deux avantages, que leur laine eſt bien torſe, & que leur tiſſu eſt bien ſerré : au lieu qu'on en voit de nouvelles qui ſont entiérement mangées, parcequ'elles n'ont pas ces qualités. C'eſt par cette raiſon que les tapiſſeries d'Auvergne ſont bien plus ſujettes à être mangées des vers, que les tapiſſeries de Flandre ; c'eſt auſſi ce qui nous fait abandonner le plus qu'il eſt poſſible les meubles de cadis & de ſerge.

Le travail des Teignes de laine, & celui des Teignes de pelleterie, ne differe aucunement; elles ſe font des fourreaux de même forme, & les conſtruiſent de la même maniere ; ces fourreaux ne different que par la qualité des matieres dont ils ſont faits. Ceux des Teignes des fourrures, ſont des eſpeces de feutres, ils approchent de la qualité des étoffes de nos chapeaux, au lieu que ceux des autres approchent plus de la qualité de nos draps. Le travail des teignes de pelleterie n'eſt pas facile à voir, parcequ'elles s'attachent immédiatement contre la ſurface des peaux, & qu'elles y ſont entiérement couvertes par les poils qui s'en élevent. Elles y font bien d'autres dégats, & plus prompts que ceux que les autres font dans les étoffes de laine ; celles ci ne détachent des laines des étoffes, que ce qu'il leur en faut pour ſe nourrir & ſe vêtir, & leur travail eſt difficile, au lieu que celui des Teignes de pelleterie ne l'eſt pas. L'inſecte coupe çà & là les poils à fleur de peau, & il ſemble qu'il prend plaiſir à cette manœuvre, il les coupe & les arrache ſi bien, qu'il n'en reſte aucun brin ſur la peau. ainſi qu'on

le voit dans les Cabinets des Curieux où il y a des animaux à poil empaillés.

Teignes champêtres.

La classe des insectes qui se construisent des habits est très nombreuse en especes différentes; la forme, la matiere de leurs vêtemens, & l'art avec lequel ils les construisent, varient pareillement. Si ces insectes étoient d'une grandeur propre à frapper nos yeux, les hommes seroient bien étonnés de voir percher sur nos arbres & paître dans nos campagnes des insectes qui paroissent avoir la forme de poissons, de fagots, de crosses, & d'autres figures singulieres. Nous parlerons seulement des especes les plus propres à piquer la curiosité.

Les Teignes champêtres passent leur vie dans les bois, dans les champs, dans les jardins; elles se tiennent sur les feuilles des arbres & des plantes, & s'en nourrissent. Ce sont des animaux sédentaires, qui marchent très rarement, & qui ne quittent leurs fourreaux que pour en changer, lorsque le besoin l'exige absolument. Ces fourreaux sont couverts de feuilles seches & ils en sont fabriqués, ce qui fait qu'on les confond souvent avec tous ces petits fragmens de feuilles que le vent disperse, & qui s'arrêtent indifféremment sur tous les corps qu'ils rencontrent. Ces Teignes se fixent presque toujours sur le revers des feuilles.

Leurs fourreaux sont, comme ceux des Teignes domestiques, des especes de tuyaux, mais bien autrement travaillés, & avec bien d'autres précautions. Les Teignes que l'on trouve sur différentes especes d'arbres, sur-tout sur les plus grands, comme les chênes, les ormes, les hêtres, &c. different aussi, tant en especes, que dans la forme qu'elles donnent à leurs fourreaux; mais ce qu'elles ont de commun, c'est d'être de véritables Chenilles. Les Teignes qui habitent les ormes, sont celles dont les fourreaux sont les mieux façonnés. La forme de ces fourreaux présente à la premiere vue celle d'un poisson: ce qui aide le mieux à tromper l'œil, c'est qu'outre cette forme, on y voit une queue plate & large & des dentelures sur le dos, qui imitent cette arrête que l'on appelle

Digitized by Google

Pinne, dont le dos de certains poiſſons, tels que la Perche, eſt hériſſé.

Lorſqu'une Teigne naiſſante veut faire ſon premier habit, elle ſe fixe ſur une feuille dont elle perce ſimplement l'épiderme. Elle ſe gliſſe entre les deux membranes qui compoſent la feuille, & ſe fait place en mangeant la pulpe ou le parenchyme de la feuille. Elle coupe alors ces membranes, & les réunit avec des fils de ſoie; cette eſpece de pinne ou arrête qu'on y remarque, eſt formée par les dentelures de la feuille, & cette figure de queue de poiſſon dépend de ce que l'inſecte laiſſe plus de largeur à la partie poſtérieure.

L'inſecte ainſi vêtu ſe tranſporte ailleurs pour percer de nouveau une feuille & ſe couler de même entre deux membranes, mais ce n'eſt plus dans le deſſein de ſe retirer, c'eſt ſeulement pour y vivre caché. Ces membranes ſont ſi minces & ſi tranſparentes, que l'on voit l'inſecte comme entre deux verres. On le voit s'avancer à meſure pour manger, & trainer avec lui ſon fourreau. Si l'on veut ſe procurer le plaiſir de voir un de ces inſectes ſe tailler un habit, il ne faut que lui arracher ſon fourreau & le mettre à nud, on le verra preſque auſſitôt ſe mettre à l'ouvrage; mais la conſtruction de cet habit eſt pour cet inſecte une affaire de douze heures.

La Teigne champêtre n'ayant point l'art d'élargir & d'allonger ſon habit, comme les Teignes domeſtiques, eſt obligée de ſe faire un habit neuf toutes les fois que le ſien devient trop étroit; mais elle n'en a que trois à faire dans tout le cours de ſa vie.

Les Teignes, comme toutes les Chenilles, ſe changent en Chryſalides ſans ſortir de leurs fourreaux, puis en Papillons, qui ſont ſi petits, qu'on a beſoin de la loupe pour les voir en détail.

Il y a d'autres inſectes que les Teignes qui ſe nourriſſent du parenchyme des feuilles, & qui travaillent dans leur épaiſſeur: tels ſont ceux qu'on nomme *Vers mineurs*: voyez *ce mot*. On ne ſauroit confondre les endroits d'où ceux-ci tirent le parenchyme, avec ceux d'où il a été tiré par les Teignes; car les endroits ſucés & deſſechés par les Teignes, ont toujours une de leurs

Digitized by Google

membranes percée par un trou de grandeur ſenſible, qu'on ne voit point à ceux qui l'ont été par les vers mineurs.

Teignes à falbalas.

C'eſt une eſpece de Teigne qui perce les feuilles de la plante nommée *aſtragale*, pour vivre de la pulpe qu'elle en tire. Le fond de ſa robe eſt, comme celui des autres Teignes; une étoffe de pure ſoie, qu'elle file elle-même, mais la garniture eſt faite de membranes de l'aſtragale appliquées ſur l'étoffe en maniere de falbalas ondoyans. L'habit entier lorſqu'il eſt complet, repréſente la forme d'un cornet recourbé, très évaſé par un bout & pointu par l'autre. Ces falbalas ſont d'un blanc ſale : on ne voit dans tout le fourreau que trois rangs de cette eſpece d'ornement, qui ſe ſurpaſſent chacun en diametre, parceque la Teigne n'allonge ſon habit que trois fois dans ſa vie; c'eſt auſſi ce qui lui donne la forme d'un cornet.

Teignes Ligni-perdes.

Il y a un autre genre de Teignes, dont parlent Ariſtote & Pline, & que les Latins ont nommés *Ligniperdæ*. Ce nom leur a été donné parcequ'on croyoit qu'elles gâtoient & corrompoient le bois. Mais elles ne font que ſe ſervir de celui qui ſe perd pour en couvrir leurs habits; encore la plupart des eſpeces de ce genre ſe couvrent elles plus volontiers de brins d'herbes, & de petits morceaux de feuilles que de bois. Les unes recouvrent leurs fourreaux de ſoie de petits morceaux de *gramen* qu'elles coupent avec régularité & les arrangent comme des tuiles ſur un toit. D'autres eſpeces y font moins de façon, & ſe ſervent des premieres feuilles qu'elles rencontrent. C'eſt toujours ſur le revers des feuilles que l'on trouve ces inſectes ſuſpendus : on en rencontre ſur tout très ſouvent ſur les charmilles.

Une autre eſpece de Teigne choiſit les tiges du gramen, qu'elle préfere à toute autre plante, parceque ce ſont de petits tuyaux creux & légers : elle en couvre ſon habit de ſoie. De ces bâtons, les uns ſont longs, les

autres ſont courts ; & l'inſecte, ainſi ajuſté, a vraiment l'air d'un petit fagot ambulant. Toutes ces Teignes ſe changent en petits papillons.

Teignes aquatiques.

Ces Teignes ſont auſſi du genre des *Ligni-perdes* ; ce ſont de vraies chenilles. Elles habitent dans les eaux, où elles ſe conſtruiſent un fourreau, dont l'intérieur eſt à l'ordinaire, liſſe, poli & ſoyeux. Enſuite les unes recouvrent leurs fourreaux de fragmens de feuilles ou de bois, & de brins d'herbes ; d'autres les recouvrent de petites coquilles de moules, & les ajuſtent ſur elles comme elles les trouvent ; auſſi voit-on beaucoup de ces petites garnitures qui ſont vivantes.

Une autre ſorte de Teigne aquatique rapporte ſur ſon fourreau des grains de ſable. Les Teignes chargées de cette matiere peſante, ſeroient obligées de ramper au fond de l'eau, & ne pourroient s'élever à ſa ſurface, ſi elles n'avoient l'induſtrie de ſe procurer des contre poids. L'inſecte colle donc ſur ſon fourreau de petits morceaux de bois léger ou de plantes, juſqu'à ce qu'il ait trouvé l'équilibre exact, qui lui permette de monter & de deſcendre dans l'eau avec facilité. On en rencontre aſſez ſouvent qui ſe contentent de deux grandes pieces de bois, qu'elles ajuſtent aux deux côtés de leur fourreau, comme les apprentifs nageurs s'attachent des calebaſſes ſous les bras.

Ce dernier genre de Teignes aquatiques n'eſt point de la claſſe des chenilles ; ce ſont des vers à ſix pieds : ces vers ont deux crochets à leur extrémité poſtérieure, par le moyen deſquels ils retiennent leur fourreau, & empêchent qu'il ne s'échappe, lorſqu'ils en font ſortir toute la partie antérieure de leur corps, pour nager & chercher leur nourriture, qui conſiſte en petites feuilles de plantes. Lorſque l'inſecte ſera changé en nymphe, il ne pourra fuir la pourſuite d'un nombre prodigieux d'ennemis, dont les eaux fourmillent ; mais il prévient ce danger d'une maniere fort ingénieuſe. Des grillages faits de gros fils de ſoie, & placés à chaque bout du fourreau, interdiſent toute entrée aux inſectes, & laiſſent

Digitized by Google

un libre paſſage à l'eau, qui lui eſt auſſi néceſſaire dans cet état de nymphe. De cette nymphe ſort une mouche du genre des *Mouches papillionnacées*; ainſi nommées, parceque leurs ailes ont quelque apparence de celles des papillons, ſans en être; elles manquent de ces pouſſieres qui caractériſent les ailes des papillons.

Teignes de murailles.

Cette eſpece de Teigne, de la claſſe des chenilles terreſtres, ſe fait un habit garni du ſable qu'elle tire de nos murs: elle mérite une attention particuliere, tant par rapport à des ſingularités qui lui ſont propres, que pour avoir donné lieu à un Savant du dernier ſiecle, d'avancer, comme un fait certain, qu'il y a des inſectes qui vivent de pierres, & qui dévorent nos édifices les plus ſolides. Ces trous, que l'on obſerve dans les pierres, & que ce Savant attribuoit à ces inſectes, & dont le peuple nous donne communément la lune pour auteur, ſont l'effet d'une forte gelée, lorſqu'elle ſurprend les pierres dans le tems que leur ſurface eſt imbibée de l'eau de la pluie.

Ces chenilles ne ſe nourriſſent véritablement que des mouſſes & des lichens qui croiſſent ſur les vieux mûrs: elles ſe conſtruiſent des fourreaux de ſoie, auxquels elles donnent la forme d'une chauſſe d'hippocras: elles les recouvrent de petits grains de ſable qu'elles détachent avec leurs mâchoires. Voilà tout le tort qu'elles font à nos murs. La rareté de cet inſecte, ſa petiteſſe, la courte durée de ſa vie, le peu de pouſſiere qu'il lui faut pour couvrir un pareil habit, peut faire juger qu'il faudroit bien des ſiecles, & peut-être des centaines de ſiecles, pour réduire en poudre la valeur d'une pierre de taille. M. de Réaumur a trouvé de ces Teignes ſur le petit mur de la terraſſe des Tuilleries, du côté du manege, où ſont plantés des jaſmins: il a obſervé, il y a plus de vingt-cinq ans, que ce mur eſt très peuplé de ces inſectes, & il n'a point apperçu qu'ils l'aient aucunement dégradé.

Lorſque ces Teignes ſe préparent à leur métamorphoſe, elles attachent à demeure la large embouchure de

Digitized by Google

leur fourreau sur la pierre où elles ont vécu : elles s'y changent en nymphe, & ensuite en un petit papillon qui sort par le bout opposé. Le mâle de ce papillon vole, est vif & léger; la femelle est lourde, massive & sans ailes : elle pond ses œufs à travers un long canal, composé de plusieurs pieces, comme une lunette d'approche : elle a été pourvue apparemment de ce tuyau pour placer ses œufs avantageusement & avec choix.

Teignes qui se font des habits de pure soie, en forme de crosse, & qu'elles recouvrent d'un manteau.

D'autres Teignes se font des habits de pure soie. Le tuyau dans lequel les unes sont logées, a un de ses bouts contourné en quelque sorte en crosse; c'est celui qui est occupé par la partie postérieure de l'insecte. Quelques especes recouvrent cette crosse d'une piece de soie, qui peut bien passer pour un manteau, ou plutôt pour une capote, n'étant point appliqué contre le fourreau, mais attaché simplement au sommet de la crosse, sur laquelle il pose. La tissure de cette étoffe est très singuliere. Lorsqu'on la regarde à la loupe, ou même avec les yeux seuls, on apperçoit que cette soie forme de petites écailles transparentes & arrangées à-peu-près comme celles des poissons : on observe que tout l'ouvrage est enduit d'un glacé qui le fortifie & lui donne le luisant d'un certain taffetas que nos ouvriers enduisent de gomme. On trouve assez communément ces especes de Teignes sur les chênes; on en rencontre aussi sur les cerisiers, sur les charmilles, & sur quelques autres arbres.

Lorsque leurs habits deviennent trop étroits, ces Teignes les élargissent de la même maniere que s'y prennent les Teignes de la laine & des fourrures. Dans les mois de Juin, de Juillet & d'Août, toutes ces Teignes se transforment en de petits papillons blancs.

Teignes du coton.

C'est une espece de Teigne qui appartient à la classe des vers qui se transforment en mouches à deux ailes. Ces vers ressemblent assez à ceux de la viande; ils ne

Digitized by Google

ſont pas pourvus des organes propres à faire de la ſoie ; & ils ne ſont pas en état de lier enſemble des brins ou des pieces de certaines matieres ; pour s'en façonner les habits ou fourreaux dont ils ont beſoin. Ces Teignes ſe forment donc des fourreaux avec le coton ou duvet qui ſe trouve attaché aux graines de ſaule : elles en diſpoſent les poils circulairement, comme ſont ceux d'un manchon, ſur lequel on a paſſé la main pour les coucher. Cet habit eſt chaud & très léger ; la tête de l'inſecte ſort par l'ouverture, dont le diametre eſt le plus grand. Le coton dont ces Teignes ſe ſervent, n'eſt pour nous d'aucun uſage, non plus que celui de beaucoup d'autres plantes, parceque les poils en ſont trop courts pour être filés. Ces vers ſe métamorphoſent à la maniere de ceux de la viande : leur propre peau devient une coque, dans laquelle la nymphe ſe trouve logée, & d'où l'inſecte ſort ſous la forme d'une mouche à deux ailes.

Teignes des lys, de l'orge & de l'avoine.

Les Teignes des lys ſont des inſectes qui paroiſſent d'abord revêtus d'une maniere fort hideuſe, mais qui deviennent enſuite de très jolis ſcarabées. Cette Teigne ſe tient ſur les lys, ronge les pétales des fleurs, & n'en laiſſe pas quelquefois un ſeul. Sur les feuilles qu'elle a attaquées, on voit de petits tas d'une matiere humide, de la couleur & de la conſiſtance de feuilles un peu macérées & broyées. Lorſqu'on vient à les examiner, on reconnoît qu'ils contiennent les Teignes. La Nature a enſeigné à cet inſecte une façon ſinguliere de mettre ſa peau tendre à couvert des impreſſions de l'air extérieur, & de celle des rayons du ſoleil : elle lui a appris à ſe couvrir de ſes propres excrémens. Auſſi ſon anus eſt-il placé ſur le dos à la partie poſtérieure. Il ne faut que quatorze ou quinze jours à ces Teignes pour croître ; alors elles ne ſont plus couvertes de leurs excrémens : elles deſcendent dans la terre aux pieds des lys, ſe forment une coque recouverte des grains de terre qui les environnent, & ſe changent en nymphe, d'où ſort enſuite un très joli ſcarabée.

Les fourreaux de ſes ailes & le deſſus de ſon corſelet ſont d'un beau rouge qui approche du vermillon. Sa tête,

Digitized by Google

ſes antennes, qui ſont à filets grainés, & les autres parties de ſon corps, ſont d'un noir luiſant. Quand on le tient, il fait entendre un petit cri produit par le frottement de ſes derniers anneaux contre les fourreaux des ailes; car plus on preſſe les fourreaux des ailes contre le corps, & plus le cri eſt fort. Le mâle pour s'accoupler, monte ſur ſa femelle; leur accouplement dure au moins une heure, ou peut-être pluſieurs. La femelle dépoſe ſes œufs ſur les feuilles: ils y adherent par la gomme dont ils ſont enduits: ils ſont d'abord rougeâtres; enſuite bruns; & au bout de vingt jours, il en ſort des vers qu'on voit paroître ſur les lys, & qu'on doit détruire ſi l'on veut conſerver ces fleurs.

Il y a ſur l'orge & ſur l'avoine des Teignes qui ſe nourriſſent de leurs feuilles, & qui s'enveloppent de même de leurs excrémens. On reconnoît les tiges ſur leſquelles il y a de ces inſectes, parcequ'on y remarque des bandes longues & étroites, dirigées dans la longueur de la feuille, qui paroiſſent ſéches, & ſont d'une couleur jaunâtre, parcequ'elles ont été rongées par ces inſectes.

Teignes des chardons, qui ſe forment des paraſols avec leurs excrémens.

La figure du corps de cette eſpece de Teigne eſt plus platte que celle des autres. A ſon extrémité poſtérieure ſont deux eſpeces de fourches, qu'elle éleve plus ou moins, à volonté, ſur ſon dos. C'eſt ſur ces fourches qu'elle fait couler ſes excrémens qui ſont une maſſe de grains noirs, & qui lui forment, étant ſoutenus de la ſorte une eſpèce de toît ou de paraſol, ſous lequel l'inſecte ſe trouve à l'abri de la pluie & du ſoleil. Il ſubit ſes métamorphoſes ſur les feuilles mêmes des plantes: on le trouve aſſez fréquemment ſur les feuilles de l'artichaut. Lorſqu'il ſe métamorphoſe, il quitte, avec ſa peau, les fourchons qui lui avoient ſervi à ſoutenir ſa couverture: il quitte auſſi les épines qui tenoient à ſa peau; mais le contour de ſon corps eſt hériſſé de nouvelles épines. Au bout de douze à quinze jours, il ſort un Scarabée de l'enveloppe de la chryſalide ou de la nymphe de cette ſorte de Teigne.

Digitized by Google

Teignes du Faucon.

On appelle encore *Teignes*, des eſpeces de vers qui ſe mettent ordinairement aux pennes des oiſeaux de proie ou de fauconnerie. Les unes rongent les pennes par le bout du tuyau; les autres font tomber les pennes. Les Fauconniers ont des ſecrets pour remédier à ces accidens.

Fauſſes Teignes.

M. de Réaumur donne ce nom à des inſectes, qui, pour ſe couvrir, ſe font des fourreaux, qu'ils ne tranſportent point avec eux quand ils marchent. Il y a nombre d'inſectes qui ſe font de ces ſortes de fourreaux avec des grains de ſable, & avec des fragmens de coquilles: tels ſont les inſectes de mer, qui ſe tiennent, ſoit ſur le ſable, ſoit ſur des pierres, ſoit ſur divers coquillages, comme, par exemple, les vers de mer, ſurnommés *Vers à tuyau*. Voyez *ce mot*.

Il n'eſt pas auſſi facile aux Obſervateurs de ſaiſir les circonſtances qui mettroient à portée de ſuivre les procédés de ces inſectes de mer: il leur a été plus aiſé d'examiner quelques eſpeces de fauſſes Teignes, dont nous avons plus à nous plaindre: c'eſt ce qu'a fait très exactement M. de Réaumur.

Fauſſe Teigne des bleds.

Voyez ſon article intéreſſant au mot PAPILLON DE LA FAUSSE TEIGNE DU BLED.

Fauſſe Teigne de la cire.

Voyez ſon article au mot ABEILLE, *pag.* 24, *T. I.*

Fauſſes Teignes des cuirs.

Les fauſſes Teignes des cuirs ſont des chenilles à ſeize jambes, & de médiocre grandeur: elles ſont de couleur d'ardoiſe foncée, & quelquefois même d'un beau noir. Comme les fauſſes Teignes de la cire, elles ſe font un long tuyau, qu'elles attachent contre le corps qu'elles rongent journellement: elle le recouvrent de grains qui ne

se font presque que leurs excrémens. Il y a des fausses Teignes qui se trouvent sous l'écorce des ormes, & qui sont semblables à celles-ci ; de ces fausses Teignes vient un phalène de la troisieme classe.

Fausses Teignes du Chocolat.

Ces fausses Teignes sont de petites chenilles à seize jambes, dont la tête est couleur de maron. Ces insectes choisissent le chocolat pour se nicher : ils donnent la préférence à celui qui est le mieux conditionné, & surtout à celui qui est le mieux parfumé. C'est en Septembre que ces fausses Teignes se changent en papillons.

TEJUGUAGU, espece de Lézard du Brésil, qui a une certaine ressemblance avec le Senembi : il en différe cependant par sa couleur noire, tiquetée de blanc vers les extrémités de sa queue : il a comme des aiguillons blancs & dentelés ; sa queue est grosse à l'origine ; sa langue est fourchue ; il se nourrit volontiers d'œufs ; mais il souffre patiemment la faim. Marc-Grave dit qu'au Brésil l'on mange la chair de cet animal.

Seba donne le nom de *Tejuguacu* à plusieurs especes de Lézards de différens pays, parmi lesquels il compte entr'autres le Lézard de mer des François, & le Teguixin, espece de Lézard à qui les Orientaux ont donné le nom de *Sauve-garde*. M. Linnæus, en parlant du Téguixin, dit que ce Lézard a la queue ronde, plus longue du double que le corps, & composée d'environ 200 segmens : ses quatre pieds ont chacun cinq doigts ; les ongles sont très aigus & un peu courbés ; sa couleur est blanche, mêlée de bleu, sur laquelle sont des bandes d'un brun gris ; le dos & les cuisses sont tiquetés de taches blanches ovales.

TELLINE, espece de coquillage bivalve, du genre des Moules, mais, qui, selon M. Adanson, differe peu des Cames : les Tellines parviennent en peu de tems au période de leur grandeur : les deux valves sont parfaitement égales en grandeur. En général, les Tellines sont plus évasées, plus minces & plus légeres que les Moules : leur charniere n'est pas bien dans le milieu, & elles ont la plupart, dit Lister, à l'extrémité de la partie la

plus courte, une espece de bec qui s'éleve tant soit peu. On remarque que les Tellines, à la différence des Moules, ont deux muscles qui les attachent à leurs coquilles : on les nomme en Normandie *Flions*; & en quelques Provinces, *Tenilles*.

TEMAPARA, magnifique Lézard d'Amérique, dont la queue est très longue : il a la peau d'un gris rouge ; la tête grande, blanchâtre & surfemée de grandes écailles noirâtres, mêlées de brun ; les yeux étincelans ; l'intérieur des oreilles est rouge ; la mâchoire inférieure, tout le bas ventre & les jambes sont d'un cendré clair, ainsi que les écailles de dessus le corps & de la queue. Seba, *Thes. Tab.* 88, *n.* 4.

TEMBOUL : *voyez* BETELE,

TEMPÊTE, est un mouvement violent des vents qui agitent fortement l'eau de la mer : ce nom se donne aussi à un orage de pluie, accompagné de grêle, d'éclairs & de Tonnerre. *Voyez* ces mots.

TENAILLE, *Piscis forcipinus*, poisson des Indes orientales ; nommé ainsi, parcequ'il a la bouche faite en forme de Tenaille : cette partie est dure & recourbée par en haut. Ruisch dit qu'on ne pêche ce poisson que près de l'*Isle des Lions*, voisine d'Amboine. Ce même Auteur dit que la gueule de la Tenaille n'est pas cartilagineuse comme ses nageoires ; c'est une boule de chair.

TENDRAC, espece de Porc-épic de l'Isle de Madagascar : les Insulaires trouvent sa chair excellente. Flacourt dit cependant qu'elle est flasque, longue & mollasse. *Voyez* PORC-ÉPIC.

TENDRE A CAILLOU, nom d'un arbre de l'Amérique, ainsi appellé de son extrême dureté : il est haut de vingt-cinq à trente pieds ; mais il n'a pas plus de douze à quatorze pouces de diametre : son écorce est blanchâtre & peu adhérente : il a peu de branches & de feuilles, & sa sêve se seche bientôt, lorsqu'il est abattu.

TENEBRIO, nom que M. Linnæus donne à une espece d'Escarbot qui marche lentement, & qui est le *Blatta fœtida* des Naturalistes : il l'appelle en Suédois *Skrobba*.

TENILLES ou FLIONS : *voyez* TELLINES & le mot FLIONS.

Digitized by Google

TENTHREDO. M. Linnæus donne ce nom à plusieurs especes de mouches à scie & à tarriere, qui proviennent de différentes Chenilles : il en donne jusqu'à vingt huit especes. *Voyez* MOUCHES A SCIE.

TÉRÉBENTINE & TÉRÉBINTE : *voyez* THÉRÉBENTINE & THEREBINTE.

TÉRÉBRATULES, *Anomites*. On donne aussi à cette coquille bivalve les noms d'*Anomie* & de *Coq* & la *poule*: cette coquille, qui semble être du genre des Huitres, est ordinairement composée d'écailles unies, dont l'une est plus petite que l'autre ; la grande, qui est l'inférieure, a un petit bec un peu recourbé par dessus l'autre : ce bec est comme percé d'un trou : telles sont les *Térébratules* de mer, que l'on voit aujourd'hui dans les collections de fossiles. On trouve beaucoup de Térébratulites, c'est-à-dire, d'Anomies fossiles ; mais elles sont communément striées : les variétés de ces coquilles fossiles sont très nombreuses & très uniformes dans chaque espece. Il y en a, dit M. Bertrand, de rondes & de renflées dans le milieu ; d'autres sont oblongues ; d'autres applaties ; d'autres sillonnées & lisses, ou avec des stries ; d'autres sont à lacunes plus ou moins profondes, ou redoublées, ou à trois lobes, comme si elles avoient été mutilées ; d'autres sont allongées vers le bec, ou fort évasées en forme d'aîles : enfin, il s'en trouve dont les stries sont simples ou mêlées de raies plus profondes & plus larges, comme les coquilles tuilées. Quelques-uns soupçonnent que l'Hystérolithe est le noyau d'une sorte de grande Térébratule. *Voyez* HYSTEROLITHE.

TERFEZ, nom que l'on donne à la Truffe d'Afrique ; son écorce est blanchâtre. Lémery dit qu'elle naît dans les déserts de la Numidie parmi le sable : on la fait cuire sous les cendres, ou bouillir dans l'eau : on en fait de la bouillie avec du lait ; elle est fort nourrissante : son goût approche de celui de la chair. *Voyez* TRUFFE.

TERRE, *Terra*. Nous avons déja fait mention de la terre considérée comme Planete, dans l'article du Système planetaire. *Voyez* au mot PLANETE. Maintenant nous considérerons le globe terrestre comme l'édifice que le Créateur a assigné à l'homme pour le lieu de sa demeure, & comme l'élément qui fournit notre subsistance

ou par les végétaux qu'il produit, ou par les animaux qu'il nourrit.

Théorie de la Terre.

Il ne s'agit pas absolument de ce que les Physiciens & les Naturalistes ont imaginé de la formation premiere de la Terre : ce que j'en dirois d'après leurs idées ou les miennes, laisseroit toute entiere la difficulté du problême.

Contentons nous de la considérer en général dans son état présent, & dans l'arrangement que nous lui voyons. Ce globe immense nous offre dès sa surface, des hauteurs, des profondeurs, des plaines, des mers, des marais, des cavernes, des goufres, des volcans ; tout paroît irrégulier : si nous pénétrons dans son intérieur, nous y trouverons, dit M. Buffon, des métaux, des minéraux, des pierres, des bitumes, des sables, des terres, des eaux & des matieres de toute espece, placées comme au hazard : on y voit aussi des montagnes affaissées, des rochers fendus & brisés, des contrées englouties, des Isles nouvelles, des terreins submergés, des cavernes comblées. Nous trouvons souvent des matieres pesantes posées sur des matieres légeres, des corps durs environnés de substances molles, des substances seches, humides, chaudes, froides, solides, friables, toutes mêlées, & dans une espece de confusion qui ne nous présente d'autre image que celle d'un cahos informe, & d'un monde en ruine, mais dont nous reconnoissons bientôt l'utilité & la nécessité.

Il est évident que la Terre n'est qu'un amas de corps entassés les uns sur les autres ; & il paroît aussi que plusieurs de ces corps ont appartenu à la mer, & qu'ils ont dû autrefois servir d'habitation à des animaux, ou que ce sont des plantes qui ont flotté dans cet élément.

On ne peut se dissimuler que cet amas de matiere qui ne nous est connu qu'à une petite profondeur, ne soit la suite d'une grande révolution qui, ayant dérangé l'harmonie ou plutôt la structure de l'ancien Monde, annonce en même-tems que la Terre, ou au moins sa surface a souffert prodigieusement : voilà le point où nos lumie-

res atteignent, & où le flambeau de l'évidence s'éteint.

J'en appelle à la variété & à la contrariété des sentimens : selon les uns, des inondations particulieres ont tout fait : selon d'autres, c'est un déluge universel qui a causé les changemens ; ou comme le prétendent quelques Naturalistes, la mer, qui a ses loix de méchanique, en se retirant de certains endroits pour en envahir d'autres, a rongé peu à peu les bords du Continent, & entraîné dans son sein ce qu'elle a arraché de la Terre simple & homogène, pour en reformer une autre, nouvelle, grossiere & composée.

D'autres ont recours à des causes plus violentes & plus terribles dans leurs effets ; ils embrasent la terre jusqu'au centre ; ils font concourir avec le feu, l'eau & l'air renfermés dans des souterrains.

Tous ces élémens agités, & luttans les uns contre les autres, écartent, soulevent, bouleversent tout, dispersent la mer & ses habitans, lancent les montagnes dans les airs, & les portent au loin, creusent les vallées, rempliſſent les cavernes de monumens étrangers à l'intérieur de la terre, & forment au milieu de la confusion une espece de régularité.

Peu satisfait de toutes ces suppositions, un Auteur illustre de nos jours n'entrouvre point le sein de la Terre ; mais il appelle du haut de notre tourbillon un globe enflamé qui a dû verser sur notre séjour un déluge de feu. Le voilà embrasé, vitrifié & tout-à-fait dénaturé ; ensuite la mer intervient, & ce que la Comete a commencé dans un instant, les eaux l'achevent pendant une suite innombrable de siecles qui iront se perdre dans l'éternité.

Quelques-uns moins admirateurs de ce phénomene rapide, que du sublime & hardi génie qui le propose, admettent pour cause unique de toutes les révolutions qui sont arrivées, & qui arrivent journellement à notre globe, la nutation de l'axe. Ce seul moyen, disent-ils, a suffi pour en changer la structure générale, & sur-tout la forme extérieure.

D'autres prétendent que notre globe, avant que la séparation de ses parties fût faite, étoit une Terre ou dissoute ou détrempée, qui nageoit dans une masse immense d'eau. A la voix du Créateur cette Terre se dé-

Digitized by Google

posa par couches paralleles & horizontales, & l'eau se retira en partie dans la mer, dans les lacs, & en partie dans l'abyme que l'on place au centre de notre globe; la Terre détrempée & précipitée ne tarda pas à se sécher & à se durcir par le laps du tems, & fut composée de plaines, de vallées, de fentes perpendiculaires, & de montagnes que nous voyons encore actuellement.

Wisthon, qui ne regarde le déluge que comme une des causes principales du déplacement des corps, fait concourir avec ce phénomene l'effet de la pression sur les mers, produite tantôt par une comete, & tantôt par une colonne d'eau, ce qui fit déborder ces mers: alors les êtres qui y faisoient leur séjour, forcés, comme par une loi naturelle, de sortir avec elles, eurent pour nouvel asyle les Terres que les eaux détrempoient: la retraite tranquille de ces eaux forma de nouveaux lacs, de nouvelles mers, & laissa à la Terre encore molle, de nouveaux habitans; mais le dessèchement & l'endurcissement de la Terre les fit périr, & les y ensevelit comme dans un sépulchre éternel: telle est, selon lui, l'origine des corps marins qu'on trouve dans la Terre.

Enfin, quelques Auteurs plus circonspects dans leurs hypothèses, disent que la terre est sortie des mains du Créateur, telle que nous la voyons, & que si nous y remarquons des corps semblables à ceux qui nagent dans l'Océan, c'est que l'Auteur qui a tout créé s'est plû à établir cette espece d'analogie entre les diverses productions.

Au milieu de ces opinions, quel parti prendre? Sera-ce celui de Pline, qui n'en prit aucun, ou celui de quelques Naturalistes & Physiciens, tels que Woodward, Scheuchzer, Leibnitz, Burnet, Newton, Bertrand & Lazarro-Moro, qui ont attribué à l'universalité du déluge, les monumens que renferment les montagnes & les autres endroits de la Terre, en un mot l'état actuel de notre globe, & qui prétendent que la Terre a été faite pour que l'homme en jouît, & non pour qu'il en discutât la formation?

L'habile Traducteur de Lehmann, & de plusieurs autres Ouvrages utiles, observe avec jugement que l'Ecriture Sainte ne dit rien qui limite les sentimens

Digitized by Google

Naturaliſtes ſur les effets phyſiques que le déluge, ou le mouvement naturel des mers, & le repos des eaux ſur les Terres, ou d'autres cauſes, ont pu produire; & nous penſons avec lui que c'eſt une queſtion que l'Auteur de la nature paroît avoir abandonnée à nos diſputes.

Nous avons dit que le Continent que nous habitons ne montroit à chaque pas que des ruines & des débris: à l'aſpect des traces marquées de révolutions, & ſurtout d'inondations, rien ne ſemble plus naturel, au premier coup d'œil, que de recourir tout ſimplement à la plus grande, la plus ancienne, & la plus générale cataſtrophe dont il ſoit mention dans l'Hiſtoire; cependant ceux qui s'en tiennent à cette apparence n'ont pas bien peſé toutes les circonſtances du phénomene à expliquer. Pour peu qu'on ait obſervé, on demeure convaincu que la multiplicité des couches de la Terre, les différentes ſubſtances qu'elles renferment, le parallélisme qu'elles gardent aſſez conſtamment entre elles, ſont l'ouvrage paiſible de pluſieurs ſiecles, & non pas ſeulement l'effet d'une cauſe ſubite, paſſagere, violente, & troublée dans ſon action.

Des orages, des pluies moins générales ont cauſé des changemens ſenſibles, ſans s'étendre ſur la totalité de la Terre. On découvre tous les jours avec étonnement des rochers calcaires, des carrieres de plâtre, des mines de fer & de cuivre qui ſont facilement atténuées & comme diſſoutes par l'agitation des eaux: cela produit en peu d'années des fentes de roches, des grottes, des labyrinthes, des fondrieres & des précipices; mais les matieres réduites en pouſſiere, ou comme diſſoutes, entraînées au loin dans des cavités, s'y précipitent en forme de ſédiment, & forment bientôt des tufs, des incruſtations, des ſtalactites, des ochrieres, des ſablieres, &c.; auſſi eſt-il poſſible de fixer l'époque de l'action de quantité de minieres de pierre à chaux, de plâtre, &c. Les ſtalactites ſeules, que nous avons dit être produites par des eaux gouttieres des carrieres, ſuffiroient pour en donner un exemple.

C'eſt ainſi que le ſol extérieur change dans ſa figure & ſes propriétés: des alluvions, en dépouillant à chaque inſtant le ſommet, la circonférence des hautes mon-

tagnes, de leur croute de terre fertile ou poreuſe, ne nous offrent plus que le noyau de la montagne elle-même ; ce ſont des roches pelées, arides, & comme iſolées ; mais la baſe de ces montagnes, toujours évaſée, eſt compoſée de nouvelles couches de Terre plus ou moins liée & dure : (phénomene ſingulier qui, pour le dire en paſſant, prouve clairement la diminution de la hauteur des montagnes, & de leur élargiſſement en leur baſe, ſans ceſſer de détruire le faux ſyſtême de l'accrétion ſenſible & générale de la Terre).

Ces mêmes alluvions font déborder les fleuves, les rivieres & les laes ſur différentes Terres, dont la ſuperficie eſt bientôt détrempée, & emportée avec ces eaux juſqu'à la mer. Voilà encore une des cauſes des atériſſemens d'eſpeces d'Iſles, & des bancs de ſables, qui ſouvent ſe forment à une légere diſtance du lieu où un fleuve fait confluent : en un mot on obſerve par-tout que les inégalités du globe n'ont pas d'autre cauſe que celle du mouvement des eaux de la mer, & des éruptions ſouterraines. Après ce que nous avons dit des montagnes, il eſt aſſez évident que les courans qui ont ſuivi d'abord les directions de ces inégalités, leur ont donné cette correſpondance des angles ſaillans toujours oppoſés aux angles rentrans.

Ajoutons à cela, que des vents orageux, ſecondés de pluies d'une longue durée, ſe font un paſſage entre les lits des pierres ; ils en déſunifſent la matiere viſqueuſe & argilleuſe, qui leur ſert de lien commun : ces pierres s'altérent à la ſuperficie, par l'action du ſoleil & de l'air, & s'amolliſſent enfin au point que tout eſt obligé de s'affaiſſer, de s'unir, & de former un nouveau corps : des vents orageux de mer emportent auſſi des nuages de ſable, & des fragmens de coquilles qu'ils dépoſent ſur les bords des mers, & y forment des dunes.

Qu'il nous ſoit permis de citer encore quelques autres particularités non moins frappantes que les précédentes, & qui démontrent évidemment que les changemens ſurvenus au globe terreſtre procedent de cauſes & d'effets très différens entre eux. On a vu pluſieurs lieux maritimes qui, ſans avoir l'apparence de volcans, ont enfanté les Iſles de Santorin, ou de Théraſie, Rhodes & Delos, les

Terceres, les Açôres, &c. On a vu des terrains également privés d'éruptions ſouterraines, qui cependant ont été arrachés au Continent, moins par le flux & reflux de la mer, que par ſes inondations extraordinaires, & qui ont formé des Iſles, des preſqu'Iſles, des promontoires: ailleurs l'on a vu le Dollart, & pluſieurs autres pays & Villes entierement ſubmergés: combien de fois encore n'a-t-on pas vu des affaiſſemens ſubits de quelques vaſtes cavernes, dans l'intérieur du globe, produire en peu de tems un déluge local des plus conſidérables, en faiſant remonter les eaux, ou former un lac dormant, ou une mer morte, ou un golphe.

Ces obſervations, fortifiées d'une infinité d'autres, ont renverſé, il y a longtems, l'hypotheſe de Woodward & de ſes ſectateurs, & aſſigné la préférence au ſentiment de quelques Phyſiciens qui ont imaginé que depuis la création du monde, & pendant des ſiécles dont aucun Peuple ne nous a conſervé le ſouvenir, la partie ſéche la plus conſidérable du continent que nous habitons aujourd'hui, a été le lit de la mer qui la couvroit de ſes eaux.

Le ſyſtême du ſéjour de la mer ſur notre continent eſt d'une très grande antiquité: les premiers Philoſophes ont eu cette idée; des Modernes l'ont renouvellée & miſe dans une grande évidence. Preſque généralement embraſſée de nos jours par tous ceux qui ont examiné la nature avec attention, cette théorie paſſe pour la ſeule qui rende raiſon de la quantité d'animaux, de corps marins & de végétaux qu'on trouve dans le ſein de la terre, de la formation de divers minéraux, ainſi que d'un grand nombre de phénomenes.

La ſeule ſuppoſition du ſéjour de la mer a donc paru ſuffiſante à la plus ſaine partie de nos Philoſophes pour expliquer les mutations & les altérations les plus marquées qui ſe ſont produites à la ſurface de la Terre, & pour détruire le préjugé de ceux qui prétendent que l'Océan eſt un monde nouveau.

Si nous entrons dans un plus grand détail ſur l'arrangement des matieres qui compoſent notre globe, nous trouverons que l'*humus* ou la premiere couche qui l'environne, n'eſt pas par-tout d'une même ſubſtance; ici c'eſt du granite; là, c'eſt du ſable; ailleurs, c'eſt de

Digitized by Google

l'argile : ſi nous pénétrons plus avant, on trouve des couches de pierres à chaux, de marne, de coquillages, de falun, de gravier, de craie & de plâtre : Warrenius dit qu'on en a rencontré de plus de vingt eſpeces en creuſant un puits à Amſterdam, juſqu'à la profondeur de deux cents trente-deux pieds. Ces couches ſont toujours poſées parallelement les unes ſur les autres : chaque lit, pris à part, a la même épaiſſeur dans toute ſon étendue. Dans les collines voiſines les unes des autres, quoique ſéparées par des gorges ou des vallons, les mêmes matieres ſe trouvent au même niveau. Quelquefois un lit de terre participe, juſqu'à une petite épaiſſeur, de la couleur de la couche ſupérieure. Si nous fouillons à une grande profondeur de la Terre, nous y rencontrerons, comme ſur la cime des monts, & dans les lieux les plus éloignés de la mer, des coquilles, des ſquelettes de poiſſons de mer, & d'animaux terreſtres, des plantes marines, &c. : on trouvera toujours que les rochers ſont portés ſur des glaiſes, ou ſur des ſables.

En quelque lieu que l'on voyage, on remarque que les couches, ou lits du globe terraqué, ont des courbures, des inflexions, & alors des épaiſſeurs différentes. Ces lits, dit M. Bertrand, s'inclinent ſous les lacs & les mers, s'élevent avec les montagnes qu'ils forment, & s'abaiſſent avec les vallées qu'ils ſoutiennent. Il eſt des couches, dit le même Auteur, qui doivent leur origine à la création, ce ſont les *couches primitives*; d'autres tirent leur origine du déluge univerſel, ce ſont les *couches diluviennes*; enfin un grand nombre ont été formées par des inondations, & d'autres révolutions locales, ce ſont les *couches marines* ou *accidentelles*.

Il réſulte de tout cet expoſé, que la Terre nouvelle doit différer abſolument de la Terre ancienne, au moins dans ſon arrangement; que les changemens arrivés à la ſurface du globe, peuvent être dûs à cinq cauſes principales; ſavoir, 1°. au déluge univerſel, 2°. au flux & au reflux de la mer, & aux autres mouvemens de ſes eaux le long des côtes, mais ſur-tout à leur déplacement total; 3°. à la nutation de l'axe, 4°. à l'action des pluies, des gelées, des vents, des eaux courantes,

à la fonte des neiges, & à la chûte des torrens; 5°. aux tremblemens de terre, & aux écroulemens des montagnes qui jettent du feu, & qui doivent ce phénomene aux embraſemens de l'aſphalte & des couches de charbon de terre; aux inflammations des pyrites; en un mot à la dilatation de l'air comprimé. Au reſte, dit M. de Buffon, les changemens qui ſont arrivés au globe terreſtre, depuis deux & même trois mille ans, ſont fort peu conſidérables en comparaiſon des révolutions qui ont dû ſe faire dans les premiers tems, après la création.

Comme ce que nous avons dit des vents, des tremblemens de terre, des volcans, de l'air, des pyrites, des bitumes, des eaux, des montagnes, même du feu & de la mer, eſt néceſſairement lié avec les différens phénomenes, ou la théorie de la terre, nous prions le Lecteur de jetter un coup d'œil ſur ces différens mots, ainſi que ſur ceux de craie, ſtalactites, falun, filons, ſable, empreintes, foſſiles, grottes, cataractes, tourbes, mines, même celui de fleuve ou de riviere, inſéré à la ſuite de l'article *Fontaine*.

Diviſion des Terres.

Nous donnons aujourd'hui le nom de *Terres* à des ſubſtances foſſiles, peu compactes, ſéches de leur nature, qui n'ont point de ſaveur, de couleur ni d'odeur; qui ſont compoſées de particules impalpables, nullement liées les unes aux autres, qui s'amolliſſent & ſe gonflent un peu dans l'eau, ſans y être ſolubles, & ſans contracter une forte adhérence avec elle; enfin, qui réſiſtent au feu, & qui ne ſont mêlées d'aucuns corps étrangers.

Tel eſt le caractere que nous aſſignons à la Terre ſimple, ou au moins à celle qui approche le plus de la Terre primitive, élémentaire, ou ancienne, laquelle ſe trouve encore quelquefois à une très grande profondeur dans le globe. Mais comme preſque toutes les eſpeces de Terres actuelles ſont entremêlées de particules pierreuſes, ſalines, bitumineuſes & métalliques, ce qui produit une grande différence entre elles, on ne peut les conſidérer que comme des corps compoſés, & en marquer les différences relativement à

Digitized by Google

leurs mêlanges : cela posé, l'on ne doit regarder la craie ou terre marine, l'argile, la terre gypseuse, même les sables, les marnes, & toutes les especes de terres calcaires & argilleuses, que comme des terres nouvelles & accidentelles.

Nous nous astraindrons à considérer ici les terres par leurs propriétés principales ou générales, & nous les diviserons en deux ordres ; c'est-à-dire, en terres argilleuses, & en terres alcalines ou calcaires.

1°. Les TERRES ARGILLEUSES, *Terræ argillosæ*. Elles ne sont point attaquées par les acides ; elles empâtent la langue, & s'endurcissent au feu. On en distingue de plusieurs qualités principales : la premiere est composée des Terres en poussiere, *Terræ dissipabiles* ; ce sont celles dont les parties sont friables, & sans liaison, même dans l'eau. La deuxieme renferme les Terres poreuses qui se gonflent dans l'eau, & s'embrasent dans le feu, *Terræ inflammabiles* : voyez *les articles* TERREAU & TOURBE. La troisieme comprend les Terres grasses *Terræ glutinosæ*. Voyez *les mots* ARGILLES, TRIPOLI & BOLS. La quatrieme renferme les Terres minérales, *Terræ pictoriæ* : elles sont, pour l'ordinaire, colorées & pesantes ; elles entrent en fusion au grand feu. *Voyez* OCHRE.

2°. Les TERRES CALCAIRES, *Terræ calcareæ*. Elles sont compactes, absorbantes, se dissolvent dans les acides, & s'attachent à la langue. On en distingue aussi de plusieurs especes, lesquelles sont connues sous le nom de *craie*, d'*agaric minéral*, & de *marne* : voy. *ces différens mots*.

Telle est notre division synoptique & générale des Terres. A l'égard de l'histoire particuliere des différentes Terres, &c. qui entrent dans la composition du globe terrestre, *voyez* à chacun des noms qui leur sont particuliers.

On voit que cette division chymique des Terres est fondée sur les mêmes principes que celle des pierres : *voyez* à l'article PIERRES. A la rigueur, toutes les Terres actuelles, comme toutes les pierres, sont vitrifiables, ou par elles-mêmes, ou par des fondans, ou par des degrés de feu considérables ; mais en employant des de-

Digitized by Google

grés de feu rélatifs, tels qu'on les admet en cas d'expériences, l'on discernera facilement celle qui s'y durcit, celle qui s'y calcine, &c.

TERRE ADAMIQUE, *Terra Adamica*: on a donné ce nom, tantôt à une terre rouge & ferrugineuse appellée *Almagra*, c'est une espece d'ochre rouge, *voyez* OCHRE; tantôt à une sorte de terreau ou d'*humus* limoneux, tantôt à la vase mucilagineuse de la mer: *voyez* ADAMIQUE.

TERRE ALCALINE, est celle qui fait effervescence avec les acides, & qui peut produire alors un sel *neutre*: voyez *ce mot*.

TERRE ALUMINEUSE, *Terra aluminosa*, espece de pierre Assienne, tendre, d'un goût astringent, qui s'enflamme dans le feu & y exhale une vapeur sulphureuse: il y en a de différentes couleurs: il n'est pas rare d'en tirer par lixiviation un sel appellé *Alun*: voyez *ce mot*.

TERRE ANIMALE, *Humus animalis*, on donne ce nom à l'espece de terre qui est produite par la putréfaction de toutes sortes d'animaux qu'on enfouit; elle est ou pure ou mêlangée. La premiere est celle qui reste d'un animal enfermé & mort dans un vase, après son entier & parfait changement en terre: elle a une odeur urineuse. La deuxieme est celle qui résulte d'un animal inhumé, & dont les parties, lors de leur destruction, se sont mêlées avec d'autre terre, soit pure, soit végétale, &c.

TERRE ARGILLEUSE: *voyez* ARGILLE.

TERRE ARSÉNICALE, *Terra arsenicalis*, espece de terre tendre, grisâtre ou bleuâtre, un peu grasse au toucher, d'une saveur légerement styptique: elle exhale sur le feu une fumée blanche d'une odeur d'ail: *voy.* ARSÉNIC.

TERRE BLEUE: *voyez* CENDRES BLEUES & l'article OCHRES.

TERRE BITUMINEUSE FEUILLETÉE: *Terra bituminosa fissilis*. Elle ressemble beaucoup au crayon noir: on la divise en tables: elle brule dans le feu. Boccone dit qu'on en trouve sur les monts Hiblées près le mont Etna, dans un endroit nommé *Millili*. On trouve

auſſi de la terre bitumineuſe en pouſſiere dans la Suede & dans la Ruſſie.

TERRE BOLAIRE : *voyez* BOLS.

TERRE DE BOUCARO'T, eſpece de terre bolaire, dont on fait dans l'Amérique Méridionale & dans l'Inde, des vaſes d'une forme fort agréable : cette terre reſſemble aſſez à celle de *Patna* : voyez *ce mot.*

TERRE CALAMINAIRE, nom donné à une terre d'ochre de fer, ſurchargée d'ochre de Zinc : *voyez* OCHRE & ZINC. On trouve de la terre calaminaire dans le *Hartz* qui contient quelquefois des cryſtaux de vitriol blanc.

TERRE CALCAIRE, nom donné à la *Craie*, à la *Marne*, au *Cron*, au *Lait de lune*, à l'*Agaric minéral*, à la *Farine foſſile*, & à toutes les ſubſtances calcinables, ou qui font effervescence avec les acides : *voyez* ces différens mots

TERRE DE CHIO ou SELINUSIENNE, *Terra Chia*, *aut Selinuſia*, elle eſt argilleuſe & bolaire, d'un blanc cendré : on l'eſtime aſtringente & réſolutive, propre pour effacer les taches & les cicatrices de deſſus la peau, pour ramollir les tumeurs des mamelles, des aines, des teſticules, & pour les réſoudre.

TERRE CIMOLÉE, *Cimolia*, terre fameuſe chez les Anciens, qui s'en ſervoient en peinture : elle étoit blanche, molle, peu denſe, & comme onctueuſe au toucher. Tournefort penſe que c'étoit une craie ; cette terre étoit tirée de l'Iſle *Cimolus*, l'une des Iſles de l'Archipel, & qui eſt nommée aujourd'hui *Argentaria*. Ce que l'on trouve actuellement dans le commerce ſous le nom de *Cimolée du Levant*, eſt une eſpece de *terre à pipes* : voyez *ce mot.*

La terre cimolée des Couteliers, autrement dite *Moulard* ou *Moulée*, eſt une ſorte de *Lutum* ochracé, qui ſe trouve dans le fond des auges des Coutelièrs ou Rémouleurs, lequel eſt produit par le frottement du fer & du grais, lorſqu'ils aiguiſent leurs uſtenſiles ſur la roue. Cette ſubſtance ſert aux Teinturiers, aux Peauſſiers & aux Corroyeurs : on l'emploie auſſi en Médecine comme aſtringente.

TERRE DE COLOGNE : *voy.* à l'article OCHRE.

Digitized by Google

TERRE-CRÊPE : *voy.* au mot LAITRON.

TERRE DE CRETE : *voyez* TERRE CIMOLÉE.

TERRE FORTE, espece de terre sableuse d'un grain égal, quelquefois tenace, pesante, & de couleur jaune, laquelle sert aux Fondeurs : *voyez* Sable des Fondeurs à l'article SABLE.

TERRE A FOULONS, *Argilla Fullonum*, espece d'argille fine, quelquefois feuilletée, souvent sans figure déterminée, savonneuse à l'œil, au toucher & dans l'eau, où elle produit une espece de mousse & des bulles savonneuses : elle a quelques propriétés du savon ; on se sert en quelques pays, où la marne à foulon est rare, de cette argille pour fouler les étoffes, il y en a de plusieurs couleurs : *voyez* TERRE SAVONNEUSE.

TERRE FRANCHE : *voyez* TERREAU.

TERRE GLAISE : *voyez* ARGILLE & GLAISE.

TERRE GRASSE, c'est l'*Argille* : voyez *ce mot.*

TERRE JAUNE : *voyez* OCHRE.

TERRE LABOURABLE ou DE CULTURE, *Terra Agromanorum*, est la terre la plus commune & la plus généralement répandue sur la surface de notre globe. Une bonne terre labourable doit être d'un jaune noirâtre, substantielle, c'est-à-dire, ni serrée, ni legere, & tenir un peu aux doigts quand on la manie ; mais être douce au toucher, & répandre une odeur non fétide après la pluie ; n'être pas trop liante quand elle est arrosée d'eau, avoir au moins un à deux pieds de bon fonds, être meuble : car quand elle est trop gluante & massive, en un mot qu'elle approche trop de l'argille, elle ne vaut rien pour les ensemencemens.

Plus les terres sont fortes, plus on doit les labourer souvent & profondément ; on choisit pour cela un beau tems, & on les fume légerement. Les terres humides sont stériles dans les années pluvieuses, à moins qu'on n'y fasse des tranchées pour écouler les eaux ; dans les terres légeres & sablonneuses, la plante périt souvent pendant les grandes chaleurs : un sol de cette nature demande des labours légers & de forts engrais. Si la terre est très pierreuse, il faut labourer profondément & par un tems humide. Les terres meubles sont celles qui sont faciles à labourer, & qui néanmoins ont de la substan-

Digitized by Google

ce; on augmente leur fertilité en multipliant & renouvellant leurs ſurfaces à l'aide des labours. On appelle terre neuve, celle que l'on tire d'un endroit où la végétation n'a pas eu lieu depuis long-tems.

Les principes de l'agriculture & de la végétation, doivent être établis ſur l'analyſe des terres, ſur les différens engrais, & ſur les phénomenes que nous préſentent leurs combinaiſons. L'air, comme nous l'avons dit à l'article PLANTES, ne laiſſe pas que de contribuer eſſentiellement à la végétation, ainſi que l'eau. M. Home a expoſé quelques faits chymiques, relativement à cette queſtion : & il prétend que la méthode d'élever la terre d'un champ en différentes murailles, afin qu'elle préſente plus de ſurface à l'air, & qu'elle en reçoive mieux les influences, eſt très utile. Des expériences réitérées en Ecoſſe, ont mis à portée d'affirmer qu'une pareille méthode épargne les frais de l'engrais ordinaire, & rend les terres beaucoup plus fertiles.

M. Zacharie Weſtbeck nous propoſe une maniere de ſemer & de fumer plus promptement les terres que par la voie ordinaire. Il conſeille de jetter enſemble la ſemence & le fumier dans la terre en labourant ; par ce moyen, dit-il, on épargneroit beaucoup de travail.

M. Tull, nous a auſſi donné un Traité de l'agriculture des terres, qui a d'abord été adopté par M. Duhamel ; mais cet Académicien a enfin abandonné cette doctrine, & a publié une autre méthode, laquelle établit, que plus on diviſe les molécules de la terre, plus on multiplie ſes pores intérieurs, & plus on met le terrein en état de fournir de la nourriture aux plantes ; mais cette diviſion de la terre ne peut s'opérer que par des labours réitérés & faits dans des circonſtances convenables, dans des terres dont la nature ſoit de bonne qualité, & ſoutenue par de bons engrais. Les principes fondamentaux de cette culture ſe réduiſent donc : 1°. à rendre la terre très meuble par des labours fréquens & faits à propos : 2°. à choiſir de bonne ſemence : 3°. à ne la point jetter avec profuſion, comme l'on fait ordinairement, mais au moyen de bons ſemoirs, & à la diſtribuer uniformement, afin que chaque grain ſe nourriſſe également : 4°. à l'enterrer à une médiocre profondeur, de façon qu'elle

qu'elle soit exactement recouverte : 5°. enfin à bien cultiver les plantes, tant qu'elles sont en terre, comme l'on fait dans les potagers. En apportant toutes ces précautions, même dans les travaux en grand, on épargne la moitié sur la semence, & on ne laisse pas souvent de doubler sa récolte.

TERRE DE LEMNOS. *Voyez* au mot BOL.

TERRE MERITE, *TERRA MERITA*, ou SOUCHET DES INDES, ou CURCUMA, ou SAFRAN DES INDES, est une racine dont il y a deux especes ; l'une longue & l'autre ronde.

Le TERRA MERITA LONG, *Curcuma longa*, est une petite racine oblongue, tubereuse, noueuse, pesante, compacte & coudée, de la grosseur du petit doigt, garnie de quelques fibres, pâle en dehors, & de couleur jaune ou de Safran en dedans, & donnant la couleur jaune, qui devient pourpre par la suite, aux liqueurs dans lesquelles on l'infuse. Elle est d'une saveur un peu âcre & amere, d'une odeur foible de Gingembre. Elle naît attachée à une plante que l'on nomme *Curcuma radice longâ* : de chacun des nœuds de la racine sortent des feuilles d'un beau verd, applaties, pointues, semblables aux feuilles du Balisier. De la plus vigoureuse tubérosité de cette racine il s'éleve une tige de neuf pouces de longueur, épaisse, cylindrique, pleine de suc, grosse comme une plume à écrire, d'un verd pâle, nue en sa base ; mais, à commencer du milieu de sa hauteur, elle est garnie de petites feuilles vertes, pâles d'abord, ensuite jaunes rougeâtres, larges de deux doigts, terminées insensiblement en maniere de pointe, recourbées & disposées en maniere d'écailles, les unes sur les autres, entre les jointures desquelles est une humeur tenace & visqueuse. Ces feuilles donnent à la sommité de la tige la forme d'un épi cylindrique : de plus, d'entre chaque écaille sortent successivement de longues fleurs semblables à celles du Balisier, mais trois fois plus petites, communément d'un jaune pâle ou purpurines, & composées, selon Hermann, de quatre feuilles ; l'une supérieure, qui s'éleve obliquement en haut, les deux inférieures en lignes droites, & une intermédiaire, comme tortillée & frangée. M. Lin-

næus a donné une description détaillée de cette fleur, d'après la plante desséchée, dans ses *genres de Plantes*, *p.* 819. Il résulte, selon ce Botaniste, que le calice de cette fleur est formé par plusieurs spathes, que la fleur est un pétale irregulier dont le tuyau est fort étroit : le *Nectarium* est d'une seule piece ; les étamines sont au nombre de cinq ; le pistile est un embryon arrondi qui supporte la fleur, & pousse un style de la longueur des étamines, surmonté d'un stygmate simple & crochu. Le péricarpe ou fruit est cet embryon qui devient une capsule arrondie, à trois loges séparées par des cloisons, laquelle contient plusieurs graines.

On ne retire de la terre la racine du *Terra-Merita* qu'après la maturité de sa racine, & que ses fleurs sont séchées. Cette plante est si familiere aux Indiens, qu'à peine peut-on trouver un jardin en Orient où elle ne soit cultivée, & même pour en faire usage ; car tous les habitans emploient cette racine, comme un bon assaisonnement, dans leur riz & dans tous leurs mets : ils s'en servent avec des fleurs odorantes pour faire des pommades, dont ils se frottent tout le corps : ils l'emploient, ainsi que nous, pour la teinture. En Médecine on l'estime un excellent remede pour résoudre les obstructions : il provoque les regles, & sert dans les accouchemens difficiles. Mais, disent les Continuateurs de la *Mat. Médic.*, c'est sur-tout un remede singulier & spécifique dans la jaunisse : on le prend en substance depuis un scrupule jusqu'à un gros, & on le prescrit jusqu'à deux en infusion ou en décoction.

L'autre espece de *Curcuma* que l'on appelle *Terra-Merita rond*, est le *Raiz de Safrao* des Portugais : il est assez rare dans les boutiques. Cette racine, qui a les mêmes propriétés en Médecine que la précédente, est ronde, grosse comme une prune moyenne, compacte ; lorsqu'elle est coupée tranversalement, on y remarque différens cercles d'un jaune rougeâtre. Les Teinturiers, les Gantiers, les Parfumeurs & plusieurs autres Artisans ont éprouvé que le *Terra-Merita rond* coloroit ou teignoit moins bien en jaune que le *Curcuma long*. Quelques Artistes ont l'art de fixer sa teinte jaune sur certains métaux

Digitized by Google

pour leur donner une couleur d'or : on s'en ſert auſſi pour jaunir les boutons de bois qu'on veut couvrir de fil ou de trait d'or.

TERRE METALLIQUE. *Voyez* OCHRES.

TERRE MIRACULEUSE. *Voyez* à l'article FARINE FOSSILE.

TERRE NITREUSE. *Voyez* à l'article NITRE.

TERRE NOIRE DES JARDINS. *Voyez* à l'article TERREAU.

TERRE-NOIX, *Bulbo-Caſtanum*, plante qui croît dans les lieux humides & dans les terres à bleds. Sa racine eſt un tubercule gros comme une groſſe noix, charnu, noir au dehors, blanc en dedans, jettant pluſieurs fibres, d'un goût doux & agréable, approchant de celui de la chataigne : ſa feuille eſt ſemblable à celle du perſil, mais d'un goût bien plus foible : ſa tige eſt rameuſe, portant à ſes ſommets des ombelles garnies de fleurs blanches à cinq feuilles, & diſpoſées en roſe : à la fleur paſſée ſuccede un fruit compoſé de deux graines menues, un peu longues, noires, d'un goût aromatique & âcre. On mange ſa racine cuite ſous la cendre ou à l'eau, ſur-tout dans le Nord : elle eſt aſtringente & propre pour arrêter le ſang : ſa ſemence eſt apéritive.

TERRE NOVALE, eſt celle qui ne portoit que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en terre à grain.

TERRE D'OMBRE. *Voyez* OCHRES.

TERRE DE PATNA, eſt celle avec laquelle on fait ces bouteilles légeres appellées *Gargoulettes du Mogol*. Voyez *au mot* BOL.

TERRE DE PERSE, ou ROUGE D'INDE, ou ROUGE BRUN, ou *ALMAGRA*. *Voyez* ROUGE BRUN à la ſuite du mot OCHRES.

TERRE A PIPE, eſt une terre tendre, liante & légere, douce au toucher : on la travaille aiſément ſur le tour, quand elle a été humectée : elle blanchit au feu. Il y en a de différentes couleurs : celle qui eſt griſe ſert à faire de la fayance ; celle qui eſt blanchâtre ſert à faire des pipes. Cette terre eſt argilleuſe, & contient quelquefois un peu de craie ; ſi on lui fait ſubir un degré

Digitized by Google

de feu violent & continu, elle prend alors à sa surface un enduit de verre.

M. Wallerius dit que la terre de Samos, dont on faisoit anciennement tant de vases, étoit une terre à pipes blanche.

Les Hollandois ont été long-tems dans la réputation de connoître seuls la maniere de préparer la *Terre à pipe*, & d'en posséder les meilleures carrieres; tandis qu'en effet ils n'avoient que le secret de la venir prendre où elle étoit, sans que les gens du pays se doutassent de son utilité. Ils venoient aux environs de Rouen avec de petites barques, & enlevoient la terre à pipe de ce canton, sous prétexte de prendre de quoi lester leurs Navires.

TERRE A PORCELAINE, *Marga Porcellana*, est communément une sorte de marne dans laquelle l'argille est dominante: elle est grisâtre ou blanchâtre, fort légere, molle au toucher, quelquefois compacte & dure. L'action du feu la change en un verre demi-transparent, foncé & bleuâtre: ainsi cette terre, qui est composée, fait un peu d'effervescence, s'endurcit d'abord dans le feu, & finit par s'y demi-vitrifier, à raison de ses mêlanges. Au reste, il est difficile d'assigner un caractere constant à la *Terre à Porcelaine*, en ce que des terres de différente nature, & non vitrifiables, prises séparement, acquierent la propriété de se vitrifier lorsqu'on les a mêlangées. Nous dirons seulement qu'une bonne terre à Porcelaine ne doit éprouver au feu qu'une demi-vitrification entre l'état de terre cuite & celui de verre.

TERRE ROUGE ou ROUGE DE MONTAGNE. *Voyez* à l'article OCHRE.

TERRE DE SAMOS, *Terra Samia*, Terre dont les Anciens se servoient en Médecine & en Peinture comme de la terre de Lemnos. Cette terre est argilleuse, dense, pesante, onctueuse, tantôt blanche & tantôt grise: c'est une espece de *terre à pipes*. Voyez *ce mot*. La Terre Eretrienne des Anciens, que l'on faisoit venir de l'Isle Eubée, avoit la même propriété que la *terre* de *Samos* & de *Lemnos*.

TERRE SAVONNEUSE ou SMECTITE, *Terra Saponaria*. Le Smectis, ou la terre savonneuse, dont

parle Wormius, ſe trouve en Angleterre au détroit de l'Iſle Swectis : la couleur en eſt variée. Ses propriétés conſiſtent à dégraiſſer plus ou moins bien les étoffes. Celle que l'on appelle *terre à foulon* eſt auſſi de cette nature : elle eſt d'un verd jaunâtre, ou d'un rouge marbré de blanc. Celle qui vient de l'Iſle de Cornouailles porte quelquefois le nom de *terre cimolée graſſe* : elle eſt d'un blanc cendré. Il en vient du même endroit ſous le nom de *terre noire de Tripoli* : elle eſt un peu noirâtre. Le *Smectis* des Iſles de Fer eſt aſſez dur, verd, tendre. La *cendrée de Tournai* eſt encore une *Smectite*, qui devient au feu d'un blanc merveilleux. La vraie *Pierre* ou *terre ſavonneuſe* ou *ſmectite*, a de plus que la terre à foulons, entierement les propriétés méchaniques, même le goût, & tous les caracteres du ſavon; mais elle ne produit aucun mouvement d'effervescence avec les acides : elle eſt toujours en maſſes, graſſes au toucher, marbrées, & rarement feuilletées. Telle eſt celle qu'on trouve en Suede, en Angleterre, à Plombieres, en France. Il nous en vient auſſi de la même eſpece, de Sicile, de Rome, de Naples & de la Chine.

Les Anglois font grand cas de leurs terres ſavonneuſes & à foulons. Ils s'en ſervent pour netoyer le linge : les Cardeurs de laines ſont ceux qui en font le plus grand uſage.

TERRE SIGILLÉE, *Terra ſigillata*, eſt une terre bolaire détrempée, enſuite formée en paſtilles, & marquée d'un cachet. On donne le nom de *terre bénite de Saint Paul*, ou de *Malthe*, ou de *terre de Conſtantinople*, à l'eſpece dont la couleur tire ſur celle de la chair. *Voyez* notre *Minéralogie*, *T. I*, *p. 64 & ſuiv.* Voyez auſſi ce que nous en avons dit à l'article BOLS.

TERRE SULPHUREUSE, *Terra ſulphurea* : elle a une couleur verte griſâtre : elle s'enflamme facilement; mais elle eſt difficile à fondre.

TERRE SYNOPIQUE, *Terra Synopica.* On donne ce nom, d'après les Anciens, tantôt au *Crayon rouge* ou *Sanguine*, & tantôt à l'*Ochre rouge.*

TERRE TOURBE BITUMINEUSE, *Terra bituminoſa turfacea.* Des Auteurs donnent ce nom à une terre noire brunâtre & inflammable, laquelle ſe trouve, dit-

on, à deux lieues de Grenoble. Elle eſt comme grainelée, fort tenace & extenſible : on en trouve auſſi en Suiſſe, près de Zurich.

TERRE VEGETALE DES VALLEÉS. *V.* TOURBE.

TERRE VERTE DE VERONE. *V.* au mot OCHRES.

TERRE A VIGNE. On donne ce nom à l'*Ampelite* & au *Crayon noir* : voyez *ces mots*. La terre propre à la culture de la vigne doit être un peu maigre, ſéche, ſituée en pente, & mêlangée de petits cailloux ou de pierre à fuſil. *Voyez* VIGNE.

TERRE VITRIOLIQUE, *Terra vitriolica*. On donne ce nom au produit d'une pyrite ſulphureuſe, tombée en efflorescence, & quelquefois aux eſpeces de *Calchitis* : il y a auſſi la terre du vitriol de fer, celle du vitriol de cuivre, &c. *Voyez* l'article VITRIOL.

TERREAU ou TERRE FRANCHE, *Humus atra*, eſt une terre d'un noir jaunâtre, communément graveleuſe, poreuſe, friable, & un peu graſſe. Dans l'eau elle ſe gonfle : on peut la pêtrir ; mais deſſéchée elle ne conſerve ni dureté ni liaiſon : elle ſouffre un degré de feu violent ſans ſe vitrifier ni ſe calciner, quelquefois elle s'y embraſe, y devient blanche, ou y reçoit des nuances de couleurs, dont l'intenſité & les propriétés ſont le réſultat de ſes parties conſtituantes : elle ne fait point d'efferveſcence avec les acides.

Le Terreau eſt, ainſi que le gazon, cette terre qui ſert d'enveloppe à notre Globe (excepté tout ce qui eſt couvert par les eaux) elle en couvre la ſurface juſqu'à demi-pied d'épaiſſeur ou environ. Elle eſt formée en grande partie par la décompoſition des ſubſtances propres à d'autres regnes, communément par la pourriture des végétaux, quelquefois par la deſtruction des animaux. Ces terres ſont en général très propres à la végétation lorſqu'elles ſont en plaine ; car ſi elles ſont en pente le long d'un coteau, elles ſe ſéchent bien-tôt ; mais ſi le Terreau ſe trouve dans un bas fond, alors l'eau qui y a amené les cendres des végétaux & des animaux, venant à ſe retirer, il en réſulte une terre qui augmente tous les jours en qualité, & paſſe peu à-peu à l'état de glaiſe ou d'argille s'il y a du ſable.

Woodward & Scheuchzer ont prétendu que la ſerti-

Digitized by Google

lité du Globe antédiluvien étoit dûe à une ſemblable couche de terre noire. Le dernier de ces Auteurs aſſure qu'on trouve au ſommet des Alpes (où aucune plante ne végéte, à cauſe des vents, du froid & de la ſubtilité de l'air) un Terreau noir qui paroît homogene : il lui attribue trois propriétés. 1°. D'avoir plus d'élaſticité, & d'être plus ſuſceptible d'extenſion ; 2°. de n'être point du tout vitrifiable ; 3°. de paroître au microſcope compoſé de parties égales.

Des Auteurs ont voulu déterminer la durée du monde, ou le tems qui s'eſt écoulé depuis le Déluge, par l'accroiſſement annuel du Terreau végétal. On a choiſi pour cela des lieux déſerts : on a ſuppoſé cet accroiſſement d'un quart de pouce par ſiecle, & en ſuppoſant auſſi que la profondeur de cette eſpece de terre eſt de huit pouces ; (il y a des endroits où il y en a dix) cela donneroit 3200 ou 4000 ans depuis cette cataſtrophe.

Il eſt impoſſible que les Terreaux ſoient conſtamment les mêmes par-tout ; leur expoſition, leur ſituation, les différentes matieres qui les peuvent former, les travaux que les hommes & les animaux y emploient, tout concourt à en changer la nature & les propriétés ; néanmoins on ne diſtingue que deux véritables eſpeces de Terreaux. L'un qui réſulte de végétaux pourris, & l'autre d'animaux détruits également par la putréfaction ; les autres eſpeces ne ſont que des modifications de leur mêlange : les Tourbes ſont auſſi des eſpeces de Terreaux, ainſi que la terre des Cimetieres, des Gibets & des Voieries.

Le Terreau, ſelon le langage des Jardiniers, eſt un vieux fumier de couche entierement pourri, uſé, & changé en une eſpece de terre noire.

Le Terreau des Laboureurs eſt la terre ameliorée par les fumaiſons : elle eſt poreuſe, légere, & très propre à la végération ; les végétaux y tracent plus facilement, & y pompent mieux leur nourriture ; mais il y a du choix pour la ſituation du terrein, & la baſe même du Terreau. L'on ſait bien qu'un terrein ſitué à l'adoſſement d'une côte, eſt facilement dépouillé de ſa partie fécondante par l'eau de la pluie ; tout au contraire de celle des vallées, où l'eau ſéjournant occaſionne la

pourriture & la fermentation des différens végétaux ; ce qui produit de la Tourbe. *Voyez* ce mot. Un Terreau ſableux n'a pas aſſez de conſiſtance ; mais un Terreau argilleux étouffe le grain qu'on y ſeme. Le Terreau de forêts, qui eſt compoſé de feuilles & de mouſſe, eſt trop limoneux ; cependant il convient ſur les terres maigres des pays plats. *Voyez* l'article TERRE LABOURABLE.

TERRETTE, ou LIERRE TERRESTRE : *Voyez* ce mot.

TERRIBLE. Goëdard a donné ce nom à un Phalène qui provient d'une Chenille, laquelle ſe nourrit de feuilles d'Aune. *Voyez* CHENILLE.

TESTACÉES, *Teſtacea* ou *Teſtata*. Nom donné à des eſpeces de Poiſſons qui ſe renferment & vivent dans des coquilles dures & ſolides, & dont les couleurs ſont auſſi variées que les figures. *Voyez* ce que nous en avons dit au mot COQUILLAGE.

On trouve quantité de robes de Teſtacées foſſiles & même pétrifiées.

TETARD. On appelle ainſi la nymphe où le ver de la Grenouille qui nage dans la glaire ou frai dont il tire ſa nourriture, & où il fait ſon aſyle quand il eſt las de nager. Sa tête, ſa poitrine & ſon abdomen forment enſemble une maſſe globuleuſe ſous une enveloppe commune, dit Swammerdam : le reſte, dit Harwey, n'eſt autre choſe que la queue dont l'animal ſe ſert pour nager. Quand cette nymphe va paſſer à l'état de Grenouille, ſa peau ſe fend ſur ſon dos près de la tête : c'eſt par cette fente effectivement que la tête paſſe, & l'on voit alors la bouche du Tétard qui fait partie de ſa dépouille, & qui differe notablement de la bouche énorme de la Grenouille. Les jambes antérieures, qui juſques-là étoient cachées ſous la peau, commencent à ſe déployer au dehors, & la dépouille eſt toujours repouſſée en arriere : le reſte du corps, les jambes de derriere, & la queue elle-même ſe tirent ſucceſſivement de cette dépouille ; après quoi la queue va toujours en diminuant de volume, au profit des jambes, juſqu'à ce qu'elle diſparoiſſe entiérement. Lorſque c'eſt un mâle, il a aux deux côtés de la bouche, derriere les yeux, une veſicule d'air,

Digitized by Google

& le pouce des pieds antérieurs eſt plus gros & plus grand que dans les femelles. *Voyez* ce que nous avons déja dit du Tétard, à la ſuite du mot *Grenouille*.

TÉTARD ou TÊTU, eſpece de *Meunier*. Voyez *ce mot*.

TÊTE D'ANE, nom qu'on donne dans le Languedoc à un petit poiſſon de riviere que nous nommons *Chabot*. Voyez *ce mot*.

TÊTE BLEUE, ſorte de Chenille qui ſe nourrit de feuilles de Cerifier. Dans le mois de Juin, il en ſort un petit Papillon d'une couleur aſſez bizarre, ſemblable à un habit compoſé de pieces, & ayant un col mêlé de blanc & de noir.

TÊTE DE BŒUF, eſpece de Limaçon de lac, de riviere & de marais : c'eſt la neuvieme eſpece de M. Linnæus. *Voyez* LIMAÇON.

TÊTE DE CHIEN, eſpece de Serpent non vénimeux de la Dominique, nommé ainſi parcequ'il a la tête fort groſſe, courte, & qu'il mord comme un chien: il fait une guerre continuelle aux Rats & aux Poulets. Ce Serpent monte ſur les arbres pour manger les petits oiſeaux dans le nid, ou pour ſe mettre à ſec pendant la pluie.

Le Pere Labat aſſure que quand les oiſeaux voient ce Serpent dans l'arbre, où ils ont leur nid, ils volent autour de lui & crient continuellement : ſi quelqu'un paſſe auprès de l'arbre, bien loin d'en être effarouchés, ils s'approchent de lui comme pour demander du ſecours contre leur ennemi ; ſi l'on tue le Serpent, alors c'eſt un vrai plaiſir de les voir pleins de joie, voltiger, crier & bequeter le Serpent étendu par terre.

La graiſſe du Serpent *Tête de Chien*, eſt, dit-on, infiniment meilleure que celle des Viperes pour les douleurs froides, les foulures de nerfs, pour la paralyſie & la goutte : on y mêle quelquefois un peu d'eſprit de vin pour que la friction ſoit plus pénétrante.

TÊTE DE CLOU. Les Epiciers Droguiſtes donnent ce nom au *Poivre de la Jamaïque* : voyez *ce mot*.

TÊTE JAUNE. Goëdart donne ce nom à une ſorte de Papillon qui eſt d'une couleur jaunâtre, & qui pro-

Digitized by Google

vient d'une eſpece de Chenille qui ſe nourrit de feuilles de Roſier.

TÊTE DE MÉDUSE : *Voyez* au mot PALMIER MARIN.

TÊTE DE MORT ; Singe de l'Amérique que l'on nomme auſſi *Monkie*. Séba qui en donne la figure *Theſ. I. Tab.* 33, *n.* 1, dit que ſon nez camus, qui paroît comme tombé, & ſes yeux profondément enfoncés dans leur orbite, le faiſant reſſembler à une tête de mort, lui en ont fait donner le nom. Sa tête eſt ronde en devant, toute velue juſqu'à la racine du nez, d'un poil noir rougeâtre : le viſage eſt velu & d'une couleur blanchâtre, excepté au milieu du nez & de la bouche, où il y a une nuance noirâtre : beaucoup de rides contribuent à l'enlaidir. Il a les oreilles ſans poils & aſſez grandes, les dents petites, la langue large ; les bras, les mains, les jambes & les pieds, tels que dans l'homme ; de petits ongles qui ſemblent comme coupés ; les pieds de derriere garnis d'un talon & de très longs doigts. Les poils du dos ſont moins nuancés de rouge que ceux de la tête ; mais depuis le menton juſqu'au ventre, ſous les bras, à la partie interne des cuiſſes, la peau eſt entierement chauve ; la partie extérieure des cuiſſes, les pieds & les reins n'ont que très peu de poils, qui ſont d'un jaune clair : ſa queue eſt longue & aſſez groſſe. Sa femelle a deux mammelles ſemblables à celles de la femme.

TÊTE ROUGE, *Caput rubrum*, oiſeau très petit, mais joliment garni de plumes. La tête & la poitrine du mâle ſont d'un beau rouge : la femelle n'a que la tête de cette couleur. Le chant de cet oiſeau, quoique peu remarquable, forme cependant une eſpece de ramage ou de gazouillement aſſez agréable ; ce qui fait rechercher cet oiſeau pour l'élever en cage. On le nourrit comme les Linotes & les Chardonnerets. On voit le Tête rouge en Angleterre, mais il n'y pond point ; il quitte ce pays au printems. Albin, *Tom. III*, *n.* 45, croit que c'eſt le même oiſeau que celui dont parle Willughby, ſous le nom de *petite Linotte*.

TETHYE, *Tethiys*, eſpece de Zoophyte qui s'attache aux rochers, & quelquefois ſur les Huîtres. Sa peau

Digitized by Google

eſt dure comme celle des Holothuries : il a deux trous à chaque bout, dont un preſque imperceptible, & par lequel il reçoit & rejette l'eau ; ſa figure eſt oblongue ; le plus petit trou lui ſert à ſe vuider, & le plus grand à recevoir. Cet inſecte marin eſt roux ou ſaffrané : quand on le preſſe, l'eau jaillit par les trous. Donati dit que ces corps ſont analogues aux *Alcyons* ; mais que leur ſtructure eſt bien plus organique, car ils ont la propriété de changer de place & ſe meuvent d'eux-mêmes. Il eſt curieux de voir ces productions, conduites par la ſeule néceſſité de leur nature & de leur méchaniſme, ſuivre des mouvemens qu'elles ne connoiſſent pas, puiſqu'elles ſont privées de tête & d'yeux ; parties indiſpenſables pour ſe mouvoir avec connoiſſance. Notre Auteur dit qu'elles ſont mêmes deſtituées de ces viſceres, qui ſemblent les plus néceſſaires pour vivre, & pour multiplier l'eſpece. Ces êtres, ſont bien réellement des animaux quant au ſentiment & au mouvement ; & ils reſſemblent aux plantes par la ſimplicité de leur ſtructure & de leur méchaniſme : c'eſt pourquoi on range les Tethyes parmi les *Zoophytes* : voyez *ce mot.*

M. Donati, dans ſon *Hiſtoire Naturelle de la Mer Adriatique*, donne la deſcription de deux eſpeces de Tethyes.

La premiere eſt ſphérique, & ſa ſurface eſt formée par des tubercules demi ronds, avec une vertébre au centre. Dès que cette Tethye eſt tirée de l'eau, ſa ſurface eſt molle & gliſſante : elle devient rude & raboteuſe après avoir été expoſée à l'air pendant quelques heures : elle a la figure & la groſſeur d'une paume à jouer. Cet animal eſt compoſé de deux ſubſtances, l'une eſt oſſeuſe & l'autre eſt charnue : ſa vertebre eſt ſphérique, compoſée d'épines très déliées ; elles ont à-peu-près la figure d'un fuſeau, & ſont placées ſans ordre ; des fibres tendineuſes les lient étroitement les unes aux autres : de la ſphere ſe détachent des rayons ſans nombre, garnis d'épines paralleles, qui, pendant que l'animal eſt en vie, ſe rendent à la circonférence par le chemin le plus court : ces rayons ſont à-peu-près cylindriques, & forment, par la longueur réguliere d'une certaine portion, un cône épineux.

Digitized by Google

La partie de cet animal, qui eſt entre la vertebre & la ſubſtance qui ſert d'enveloppe, & dans laquelle entrent & ſe cachent les rayons, eſt charnue & molle, forte & un peu ſpongieuſe : ſes cavités renferment une lymphe claire ; la chair eſt beaucoup plus ſolide & ferme ; de plus, entre un cône & l'autre ſont poſés des faiſceaux de fibres tendineuſes. Quand ces fibres ſe contractent toutes à la fois, la Téthye devient moins volumineuſe ; & dès que les fibres ſe rélâchent, elle reprend ſa groſſeur ordinaire par l'élaſticité des rayons. C'eſt ainſi qu'on voit dans cet animal, un mouvement de ſyſtole & de diaſtole : mais ſi les faiſceaux de fibres ſe racourciſſent ſucceſſivement, alors deux ou pluſieurs cônes ſe rapprochent, la Téthye perd l'équilibre, & tombe, en roulant du côté oppoſé ; mais ce mouvement de rotation n'a pas lieu dans tous les âges de la Téthye. En voici un exemple dans l'eſpece ſuivante.

La ſeconde eſpece de Téthye eſt ſphérique ; mais ſa ſurface eſt garnie de tubercules inégaux, & ſa vertebre eſt petite & hors du centre. Cet animal ne reſſemble pas mal à la racine de l'Iris : ſes rayons & les cônes qui les terminent ſont inégaux en longueur, & l'eſpece de peau ou enveloppe répond à la longueur des cônes ; elle eſt fort épaiſſe d'un côté, très mince de l'autre.

Ce méchaniſme n'empêche point le mouvement de rotation, ſur-tout dans la jeuneſſe de l'animal, dont alors la ſurface eſt encore unie, propre & fléxible. Dans la vieilleſſe au contraire, l'animal eſt ſouvent incapable de ſe mouvoir lui-même : c'eſt peut-être en reſtant longtems ſans ſe rouler, que la Thétie donne lieu aux teſtacées, aux pierres & à d'autres corps peſans de s'attacher autour d'elle. Ces corps l'empêchent abſolument de ſe rouler, & de paſſer d'un lieu à l'autre. Enfin, devenue immobile, dit M. Donati, elle paſſe de l'état parfait d'animal, à celui de plante-animal.

TETYPOTEIBA, *Vitis arbuſtina Piſonis*, plante du Breſil, qui naît ſur les orangers, quand certains petits oiſeaux, qu'on appelle *Tetyns*, dit Lémery, y font leurs excrémens, leſquels contiennent, en apparence, la ſemence non digérée qu'ils ont avalée ſur d'autres plantes, & qui s'y implante à la maniere du gui & des autres

Digitized by Google

plantes paraſytes. Ses feuilles reſſemblent à celles du myrte. Cette plante ſe lie aux branches de l'arbre, quelquefois au point de l'étouffer : on s'en ſert au Breſil pour diſſiper les enflures des jambes, pour l'hydropiſie, pour fortifier les nerfs, & pour les maux des yeux.

TETTE-CHEVRE ou CRAPAUD VOLANT, *Caprimulgus*, nom d'un oiſeau de nuit, qui eſt de la grandeur du Coucou : ſon cri eſt un roucoulement qui n'eſt nullement effrayant ni diſgracieux : cet oiſeau ſe nourrit d'inſectes petits & grands.

Le TETTE-CHEVRE, dit Albin, a dix pouces de longueur & vingt-quatre d'envergeure ; la tête large, & le bec extrêmement petit & un peu courbé ; la bouche large & grande, ainſi que le goſier ; les narines & le menton ont pour plumes des eſpeces de ſoies de cochon qui, ſelon M. Linnæus, lui ſervent à attraper facilement ſa proie : le deſſous du corps eſt varié de lignes noirâtres, pâles & interrompues : le derriere de la tête eſt de couleur de frêne, tiqueté de brun & ondé de noir : la queue a cinq pouces de longueur, & eſt de la couleur du dos & des aîles avec des barres triangulaires, noires & couleur de feu qui traverſent & pointent par en haut, elle eſt marquetée de noir & de rouge ; les cuiſſes ſont petites, bien emplumées, d'un rouge brun ; les griffes noires & petites ; les doigts unis enſemble par une membrane juſqu'à la premiere jointure : le bord intérieur de la griffe eſt gluant comme dans le Héron.

Cet oiſeau pond ſes œufs, qui ſont longs, blancs & tiquetés de noir, dans le premier trou qu'il trouve en terre ; il les couve dans ce nid formé par le hazard ; & quand on l'inquiete, il emporte ailleurs ſes petits ; on en voit beaucoup dans la forêt d'Eppingen, en Angleterre. On diſtingue le mâle de la femelle par quelques bouts de plumes qui ſont blanches ; les yeux ſont très grands, & les pennes lâches & égales.

M. Klein fait mention de pluſieurs Tette-Chevres. Catesby dit qu'à la Caroline l'air eſt rempli de ces oiſeaux avant la pluie : c'eſt alors qu'ils guettent & qu'ils pourſuivent les Mouches & les Eſcarbots ; la queue du Tette-Chevre de la Caroline eſt plus longue que dans les eſpeces de notre pays : il a des taches jaunes au col & aux

Digitized by Google

aîles : il a auſſi une tache blanche ſur les plumes rectrices des aîles.

M. Sloane fait auſſi mention d'un Tette-Chevre de la Jamaïque ; il eſt petit, de couleur pâle & variée de brun. M. Linnæus met le Tette-Chevre dans le genre des Hyrondelles ; la queue de cet oiſeau eſt égale. On prétend qu'en Candie cet animal cherche les étables des Chevres pour leur ſucer le pis, parcequ'il eſt friand du lait ; & que c'eſt delà que lui eſt venu le nom de Tette-Chevre ; mais ceci a beſoin de confirmation.

TETTIGOMETTRE. On donne ce nom au ver de la Cigale qui, dans l'état de Nymphe, porte ſur le dos les tubercules ou fourreaux de ſes aîles. *Voyez* CIGALE.

TETZAUHCOALT. Les Indiens appellent ainſi un beau Serpent de l'Amérique, long d'environ vingt-ſept pouces, gros comme le doigt, & dont la morſure eſt venimeuſe : il a le dos noir, le ventre blanc pâle, la queue rouge par deſſous, & le ventre & le deſſus de la queue tachetés de petits points noirs. Seba, *Theſ. II*, *Tab.* 77, *n.* 2 *&* 3, *&* *Tab.* 80, *n.* 1, donne la figure & la deſcription de deux Tetzauhcoalts ; le premier eſt une Vipere rare du Breſil : la robe du mâle, quoique magnifique, eſt inférieure à celle de la femelle, mais ſa tête eſt moins groſſe que celle du mâle : le ſecond ſe trouve dans le Mexique ; ſa gueule béante ne peut qu'inſpirer de la terreur ; cependant il n'attaque que les animaux plus foibles que lui ; il fuit à la vue d'un homme : ſon habit ſemble être une riche broderie.

THA, nom que l'on donne dans les Iſles d'Afrique, au Caméléon. *Voyez* ce mot.

THALITRON, *Sophia Chirurgorum*, plante qui croît ſur les vieux murs aux lieux rudes & incultes, même parmi les décombres des bâtimens où elle revient tous les ans, & ſe multiplie fort aiſément de graines : ſa racine eſt annuelle, blanche, ligneuſe & fibrée ; elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, dures & rameuſes, revêtues de feuilles aſſez amples, mais découpées très menu, blanchâtres & un peu velues ; d'un goût d'herbe potagere : ſes fleurs naiſſent en Juin & Juillet, aux ſommités des tiges & des rameaux ; elles ſont nombreuſes, petites, à quatre feuilles diſpoſées en croix,

Digitized by Google

& de couleur jaune pâle. A ces fleurs succedent des gousses longues, grêles & déliées, remplies de semences menues, rondes, dures & rougeâtres.

M. Guettard, dans ses *Observations sur les Plantes*, fait de cette plante un genre à part, à cause de la différence de ses petales & de ses filets: il l'a appellée *Descurea*, du nom de feu son grand-pere, M. Descurain.

Le Thalitron est d'un goût un peu astringent, mais âcre, & qui approche de celui de la Moutarde: cette plante est vulnéraire, déterfive, antivermineuse & fébrifuge: on donne sa semence à la dose d'un gros dans un potage ou dans du vin, pour arrêter le cours de ventre: c'est un remede fort familier aux pauvres. Le suc, la conserve, & l'extrait des feuilles & des fleurs sont propres pour le crachement de sang, pour les fleurs blanches & pour le flux immodéré des hémorrhoïdes & des menstrues.

Quant à son usage extérieur, toute la plante pilée & appliquée sur les bleſſures & sur les ulceres, les guérit en très peu de tems; c'est pourquoi on l'a appellée *Sophia Chirurgorum*, la Science des Chirurgiens.

THÉAMEDE, pierre dont les Anciens ont fait mention, & qui a la propriété de repousser le fer: on soupçonne que c'est ou la Tourmaline, ou une pierre d'aimant, dont le pôle est variable ou incertain.

THÉ, *Thea*, nom qu'on donne vulgairement à des feuilles de plantes desséchées & roulées, dont on fait usage en infusion ou décoction pour différens besoins, ainsi qu'on le verra ci-après à la suite de l'article des différentes especes de Thé.

THÉ DES APALACHES ou APALACHINE ou CASSINE, *Cacina Floridanorum*, est une feuille d'un verd brun, ferme & cassante, longue d'un pouce, & large de trois à quatre lignes, dentelée sur les bords, d'un goût de Thé léger: cette feuille est disposée alternativement sur un arbrisseau qui ressemble à l'Alaterne, & dont les fruits sont des baies quadrangulaires. On dit qu'il naît abondamment dans la Caroline. Depuis quelques années on nous apporte l'Apalachine du Mississipi, & elle prend son nom des Apalaches, Nation Indienne qui fait un grand usage de l'infusion de cette feuille. Ximenès &

Digitized by Google

Laët ont parlé de cette boiſſon, qu'ils nomment *Caſſine*, & qu'ils eſtiment propre contre la goutte & la néphrétique.

THÉ DE BOHERRAVE ou ARBRE LAITEUX DES ANTILLES. On donne en Angleterre ce nom à un arbre qui croît à la Louiſiane où il eſt nommé *Arbriſſeau laiteux*; & par les Botaniſtes *Sidéroxillon*. Je ne ſais, dit M. Duhamel, pourquoi on a donné à cet arbre le nom de *Thé de Boherrave*; car on ne lui connoît ni le parfum, ni les autres vertus du Thé ordinaire.

En Angleterre on éleve cet arbre en pleine terre; ſes fleurs ſont petites, diviſées en cinq parties; elles ſont placées, ainſi que les épines qu'il porte, aux aiſſelles des feuilles. A ces fleurs ſuccedent des baies figurées en poire, & qui renferment un noyau dur & aſſez long; ſes feuilles reſſemblent un peu à celles du Laurier; elles tombent pendant l'hiver: toutes les parties de cet arbre répandent un ſuc laiteux.

THÉ DE LA CHINE & DU JAPON, *Thea officin.* On trouve ſous ce nom, dans les boutiques, différentes ſortes de Thés qui ont été ramaſſées ſur des arbriſſeaux qui croiſſent dans l'Empire de la Chine & du Japon.

Les Chinois diſtinguent quatre arbuſtes principaux à Thé; ſavoir, le *Song-lo*, le *Wou-y*, le *Pou-cul* & le *Long-an*. Les Botaniſtes déſignent l'arbriſſeau du Thé par cette phraſe latine, *Evonimo affinis arbor, orientalis nucifera, flore roſeo*: on dit plus communément *The Sinenſium, ſive Tſia Japonenſibus.*

Les racines de l'arbuſte à Thé ſont menues, fibreuſes & traçantes; l'arbriſſeau eſt haut de quatre à cinq pieds, touffu & fort rameux; ſes feuilles ſont d'un verd foncé, pointues, longues d'un pouce, larges de cinq lignes, & dentelées à leur bord, en maniere de ſcie: ſes fleurs ſont en grand nombre, ſemblables à celles du Roſier ſauvage, compoſées de ſix pétales d'un blanc pâle, portées ſur un calice partagé en ſix petites feuilles rondes, obtuſes, & qui ne tombent pas.

Le centre de ces fleurs eſt occupé par environ deux cens étamines jaunâtres; le piſtile ſe change en un fruit ſphérique, tantôt à trois ou à deux angles, & à trois ou deux capſules, ſouvent à une ſeule: chaque capſule contient

Digitized by Google

tient une graine dont la figure reſſemble à une aveline : elle eſt un peu moins groſſe, couverte d'une coque mince, liſſe, rouſſâtre (excepté la baſe qui eſt blanchâtre,) laquelle contient une amande d'un blanc pâle, ridée, huileuſe, couverte d'une pellicule mince & griſe, d'un goût douçâtre d'abord, mais enſuite amer, & excitant des nauſées, enfin brûlant & très deſſéchant.

On cultive cette plante dans le Japon & dans la Chine : elle ſe plaît dans des plaines & ſur le revers des montagnes tempérées & expoſées au ſoleil, & non dans des terres ſabloneuſes ou trop graſſes.

Le Thé eſt devenu d'un uſage ſi fréquent dans l'Europe, qu'on s'intéreſſe néceſſairement à ſon hiſtoire. Voici la maniere dont on cultive cet arbriſſeau dans le Japon : on creuſe des foſſes rondes dans la terre à la hauteur de ſept à huit pouces, dans chacune deſquelles on jette pêle mêle quarante ou cinquante follicules qui contiennent la graine de Thé; on recouvre enſuite ces foſſes : ces petites têtes ſe développent bientôt, pullulent & forment ſix, dix ou douze petits arbriſſeaux, quelquefois plus, quelquefois moins. Les Laboureurs n'y font pas d'autres façons, ſi ce n'eſt qu'ils ôtent les herbes inutiles qui s'y mêlent.

Il eſt rare que l'on recueille des feuilles de Thé dans les trois premieres années; mais après ce tems, on en fait tous les ans une recolte abondante, obſervant néanmoins de ne les pas laiſſer trop grandir; car abandonnés à eux-mêmes, ils s'éleveroient de plus de huit à dix pieds de haut : on ne doit pas non plus les laiſſer vieillir, parceque leurs feuilles deviennent trop épaiſſes & trop dures.

Vers les mois d'Avril & de Mai, les meres de famille, les enfans & les ſervantes cueillent les nouvelles feuilles qui viennent de paroître, lorſque le tems eſt ſec, à toutes les heures du jour, & ſur-tout lorſque la chaleur eſt la plus grande; & ſur le ſoir elles les emportent chez elles dans des paniers : enſuite elles les mettent toutes ſur une platine de fer poli, & chaude : elles les retournent continuellement avec la main juſqu'à ce qu'elles ſe fanent : elles les placent enſuite ſur des nattes ou ſur du papier, & elles les éventent pour les refroidir : après cela, elles les froiſſent dans des corbeilles plates, faites

de roſeaux d'Indes, juſqu'à ce qu'elles ſe ridents davantage; elles les remettent de nouveau ſur une platine de fer, nette & modérément chaude; elles les retournent continuellement comme auparavant, avec les mains, juſqu'à ce qu'elles ſoient médiocrement dures; elles les retirent & les refroidiſſent en faiſant du vent; elles les retournent encore une troiſieme & une quatrieme fois ſur la platine de fer, en diminuant la chaleur par dégré, afin qu'elles deviennent plus ſeches & plus dures: enfin, elles les renferment, & les conſervent dans des bouteilles de verre bien bouchées.

Après les avoir gardées pendant ſix jours environ dans ces bouteilles, elles les en retirent, & les trient, en ſéparant les plus petites parties & les plus tendres, de celles qui ſont les plus grandes & les plus dures: elles les ſechent une cinquieme fois ſur la platine de fer, pour une plus grande ſûreté, & alors elles peuvent ſe conſerver un grand nombre d'années, ſi on les renferme exactement.

On apporte plus de ſoin & plus d'attention pour le Thé de l'Empereur & des grands Seigneurs: on fait un choix ſcrupuleux de ſes feuilles dans la ſaiſon convenable: on cueille les premieres qui paroiſſent au ſommet des plus petits rameaux; on les réſerve pour ceux qui ont le moyen de les acheter à grand prix: les autres feuilles ſont d'un prix médiocre; on les ſéche toutes à l'ombre, & on les garde ſous le nom de *Thé impérial*. Parmi ces feuilles on retire encore celles qui ſont plus petites; car le prix varie ſelon la grandeur de ces feuilles; plus elles ſont grandes, plus elles ſont cheres. On donne encore à ce Thé le nom *Thé mandarin* & de *Thé bourguemeſtre*, ſelon ſon odeur, ſa couleur & la grandeur des feuilles. On prétend que le Thé des Courtiſanes Orientales n'eſt compoſé que de la fleur de l'arbuſte à Thé.

On vend en Europe le Thé impérial plus cher, non-ſeulement à cauſe du choix de ſes feuilles, mais à cauſe de leur odeur ſubtile & agréable, qui eſt tant eſtimée des Indiens mêmes: la feuille en eſt grande, lâche, ou moins roulée, & ſa couleur eſt d'un aſſez beau verd.

Le *Thé verd* des boutiques eſt en feuilles longuettes,

plus fortement roulées, tirant sur le verd : quand elles sont nouvellement préparées, leur infusion est claire & verte, d'une saveur agréable, d'une odeur d'iris ou de violette ; mais les Chinois prétendent que cette odeur ne lui est point naturelle ; toujours est-il vrai qu'en Europe on se plaît à lui procurer, ou conserver, ou augmenter ce parfum, en mettant dans les caisses remplies de Thé des chapelets de racines d'iris de Florence : ce Thé est légerement astringent ; le sucre que nous y mettons en corrige l'âcreté ; mais à la Chine, l'usage est de le boire pur.

Le *Thé-bohé*, ou *Thé-bout*, est roux ou noirâtre ; la feuille en est petite, arrondie ou très roulée ; elle donne à l'eau une couleur jaunâtre ; elle a peu d'âcreté ; elle a le goût & l'odeur du Thé verd : celui ci se prend volontiers à l'eau, & le Thé-bout au lait.

On distingue encore le *Thé-péko*, dont les pointes sont blanchâtres ; ses feuilles sont longues & petites : on ne s'en sert guere qu'en médicament. Le *Thé heyſven* est roussâtre & comme bleuâtre. Le *Thé ſaot-chaon*, est d'un noir fauve : le *Thé ſon-lot*, ou plutôt *ſong-lo*, est d'un verd brun.

Au reste, toutes les sortes de Thé du commerce ne proviennent pas d'autant d'arbustes différens, puisqu'il n'y en a guere que quatre sortes, dont nous avons fait mention ; mais la plus grande différence de ces feuilles consiste dans le tems qu'on les a recueillies, & dans la maniere dont on les a préparées, laquelle est particuliere à chaque Province ; enfin le terroir, l'âge de l'arbuste, &c. présentent aussi des différences dans les diverses especes de Thé.

Il y a une Province en Chine & à Siam où l'on expose les feuilles de Thé nouvellement recueillies, à la vapeur de l'eau bouillante, afin de les amollir : on les étale ensuite sur des plaques de cuivre, sous lesquelles on entretient du feu : les feuilles, en se séchant, acquierent une couleur brune, & se roulent d'elles mêmes.

La grande consommation utile & agréable que l'on fait en Europe, & dans toute l'Inde, du Thé, justifie assez les Chinois de la préférence qu'ils donnent à ces arbustes. Les feuilles de Thé sont d'autant meilleures,

Digitized by Google

qu'elles forment une boiſſon plus douce. En France les Payſans, le commun du Peuple, & même beaucoup d'autres Particuliers, ſont dans l'uſage de faire bouillir les feuilles de Thé ; mais cette méthode eſt mauvaiſe. En Angleterre, en Hollande, dans tout le Pays-Bas, en Allemagne, & dans tout le Nord, on verſe de l'eau bouillante ſur le Thé, & à diverſes repriſes, juſqu'à ce qu'on en ait retiré toute la teinture, enſuite on les jette, & on en met auſſi-tôt de nouvelles : ſi la premiere teinture eſt trop chargée, on la coupe avec de l'eau chaude, pour en tempérer l'amertume, & la rendre plus agréable. On ſuit en cela la méthode des Chinois, qui ont, ainſi que les Hollandois, des théyeres & des fourneaux faits exprès : ces derniers, en buvant cette teinture, tiennent du ſucre candi dans leur bouche.

Les Japonois pilent, ou plutôt font moudre leur Tchia ou Thé en une poudre fine, par le moyen d'une meule d'ophite ; ils mettent, avec de petites cuillers, cette poudre verdâtre, & qui a une aſſez bonne odeur, dans leurs taſſes ; ils verſent deſſus de l'eau bouillante avec un petit ſeau fait exprès : ils agitent enſuite cette poudre avec de petits pinceaux de roſeaux Indiens, découpés avec art, juſqu'à ce qu'il s'éleve de l'écume : ils prennent ainſi cette liqueur ſans ſucre. Leur Thé, qu'ils appellent *Chaa*, a les feuilles petites, d'un verd jaune, mais d'une odeur & d'une ſaveur agréable : nous lui donnons le nom de *fleur de Thé*.

A la Chine il y a certaines eſpeces de Thé, dont les feuilles, dans toutes leur grandeur, & mêlées ſans choix, ſont vendues aux Tartares, qui s'en accommodent très bien : quoique la décoction qu'on en tire ſoit âpre, elle facilite la digeſtion des viandes crues dont ils ſe nourriſſent : s'ils en ceſſent l'uſage, ils ont des indigeſtions continuelles.

Pluſieurs Marchands Chinois vendent quelquefois pour du Thé, des feuilles de diverſes autres plantes : ils joignent au mot *Thé* une épithete priſe du pays où croit la plante. C'eſt ainſi que nous appellons *Thé de Suiſſe* un mêlange d'herbes vulnéraires, connues ſous le nom de *Faltranchs*, *&c.*

Les Chinois diſent que le mot *Thé* eſt un mauvais mot de la Province de Fokien, & qu'on devroit prononcer

Tcha, qui eſt le terme de la Langue Mandarine ; ils attribuent au Thé des vertus excellentes; il rétablit, diſent-ils, la conſtitution du ſang & diminue les vertiges; il convient dans la néphrétique & aux hydropiques, parcequ'il eſt diurétique : il guérit les rhumes cathareux ; mais il empêche le ſommeil, ſur-tout dans ceux qui en boivent beaucoup lorſqu'ils n'y ſont pas habitués : le Thé facilite la digeſtion. On prétend que les Chinois ſont exempts de la goutte, de la ſciatique & de la pierre, par le grand uſage qu'ils font du Thé : c'eſt encore le premier antidote dans le Japon contre la foibleſſe de la vûe, & les maladies des yeux, qui ſont très fréquentes dans ce pays.

Quoique cette plante ne ſoit pas dépourvue de toute vertu, comme le prétendent quelques perſonnes, il eſt conſtant qu'elle ne poſſede pas les propriétés ſans nombre que les Chinois lui aſſignent. On ſait, par expérience, que le Thé pris en ſubſtance ou en infuſion, dans de l'eau ou dans du lait, eſt utile dans les flux de ventre & dyſſenteriques & il excite la ſueur; mais d'un autre côté, on a obſervé dans les Indes & en Hollande, que les grands buveurs de Thé à l'eau ſont maigres, & ont quelquefois des mouvemens convulſifs : ceux, au contraire, qui ne prennent du Thé au lait, que comme remede, en ſont très ſoulagés dans les rhumes.

On doit encore obſerver que le Thé contient des parties volatiles qu'il eſt utile de conſerver, ſoit en le deſſéchant lentement quand on l'a recueilli, ſoit en le faiſant infuſer dans des théyeres couvertes, avec de l'eau bouillante, comme nous avons dit ci deſſus.

THÉ D'EUROPE. *Voyez* VÉRONIQUE MASLE.

THÉ DE FLANDRE : c'eſt une eſpece de Thé de la Chine, dont on a déja tiré une légere teinture dans le Pays Bas, & même en Angleterre : on en vend beaucoup en France & en Allemagne, aux gens du peuple dans les campagnes où l'on fait un grand uſage de Thé : ce Thé eſt à grand marché; ſes feuilles ſont grandes, & reſſemblent à celles du Thé infuſé.

THÉ DE FRANCE ou DE PROVENCE. Les Hollandois donnent ce nom, tant à Batavia qu'à la Chine, & dans le reſte de l'Inde Orientale, à la petite Sauge

Digitized by Google

qu'ils font ramaſſer ſur nos côtes de Provence: on fait dans l'Inde un grand cas de ce Thé François ; & les Hollandois le vantent extraordinairement aux Indiens : *voyez* à l'article SAUGE.

THÉ DU FORT S. PIERRE, *Cuambu* : c'eſt une eſpece de *Cariophyllata* qui pouſſe une tige haute de de trois ou quatre pieds, droite, grêle, quarrée & cannelée, rameuſe, & d'un verd pourpre : ſes feuilles ſont oblongues, pointues, s'élargiſſant vers le milieu, & ayant la figure d'un fer de pique, un peu velues, dentelées en leurs bords, diſpoſées par cinq le long d'un nerf, de couleur verte obſcure : ſes fleurs naiſſent aux ſommets des branches ; elles ſont en bouquets à fleurons jaunes : il leur ſuccede de petites têtes rondes, garnies de deux crochets qui s'attachent aux habits des paſſans: elles contiennent des ſemences longuettes & dentées à leur ſommet ; ſes racines ſont menues, rameuſes & filamenteuſes, d'une odeur de girofle quand on les concaſſe. Cette plante eſt déterſive, inciſive, atténuante, céphalique, vulnéraire, propre pour diſſoudre le ſang caillé, priſe en décoction ou en poudre : on s'en ſert à la Martinique, ſur-tout au Fort S. Pierre, comme nous nous ſervons ici du Thé.

THÉ DE LA MARTINIQUE. On y donne ce nom à deux eſpeces de plantes ; dont l'une s'appelle *Cuambu*, & dont nous venons de parler dans l'article précédent ; l'autre eſt appellée *Capraria* (Hort. Amſtel.) C'eſt un arbriſſeau ligneux, haut d'environ deux pieds, pouſſant pluſieurs rameaux à la hauteur de ſept ou huit pieds, grêles, d'un verd cendré, chargés de beaucoup de feuilles dentelées en leurs bords, verdâtres, ſucculentes, d'un goût foible de creſſon. Ses fleurs naiſſent des aiſſelles des feuilles : elles ſont d'une ſeule piece, découpées profondément en cinq parties ; blanches ; leur piſtile devient un fruit diviſé en deux loges qui renferment des ſemences menues comme de la pouſſiere & griſâtres. Cet arbriſſeau croît aux lieux pierreux, & près du rivage de la mer : les habitans de la Martinique ſe ſervent de ſa feuille, comme nous nous ſervons du Thé ordinaire ; mais elle ne donne pas à l'eau une teinture ſi forte que celle du *Cuambu*.

Digitized by Google

THÉ ou AMBROSIE DU MEXIQUE, *Botrys Ambrosioides Mexicana*, plante étrangere, fort utile pour les femmes en couche, & pour les crachemens de sang. Nous en avons parlé à la suite du mot BOTRYS, à l'article BOTRYS DU MEXIQUE.

THÉ ou HERBE DU PARAGUAY, ou MATTE, plante, qui, selon quelques-uns, pourroit être mise au nombre des Cassines ou Thés des Apalaches, parce-qu'elle en a l'odeur & le goût.

Les Missionnaires, établis dans le Paraguay, en font un commerce si considérable avec leurs voisins méridionaux, & sur-tout avec les Espagnols, qu'ils en tirent en échange de quoi fournir à toutes especes de besoin de leur pays : ils ont l'attention de ne le vendre qu'en poudre grossiere, afin de déguiser la forme des feuilles qui compose ce Thé, dont on fait tant d'usage dans le Pérou, en Espagne, &c.

THERMES ou THERMALES, nom donné à des eaux naturellement chaudes : *voyez à l'article* EAUX.

THÉRÉBENTINE DE CHIO & DE VENISE : *voy. à l'article* MÉLEZE, *& à la suite du mot* PISTACHIER. A l'égard des autres sortes de Thérébentines ordinaires, *voyez aux mots* PIN & SAPIN. Le Bijon & la Perine Vierge, ne sont que des Thérébentines très pures & très fluides, qu'on retire du Pin.

On trouve quelquefois, dans les boutiques, une Thérébentine de Perse ; mais toute celle que nous avons vûe sous ce nom est fort inférieure à celle qui est en usage parmi les Orientaux, & qui n'est pas différente de celle de Chypre ou de Chio : on la recueille dans les montagnes & dans les deserts, aux environs de Smachia dans la Médie, de Schiraſa dans la Perse, dans les territoires de Luristan & de Larens, & sur-tout dans la montagne qui est auprès du village célebre de Majin, éloigné d'une journée de Sjiraſo, où il naît des thérébintes ou des pistachiers sauvages en grande abondance.

Les habitans retirent beaucoup de cette liqueur résineuse qui découle, pendant la grande chaleur, de l'arbre auquel on a fait une incision, ou d'elle-même des fentes & des nœuds des souches qui se pourrissent. Ils font un peu cuire cette liqueur à un feu lent, & ils la

verſent avant qu'elle commence à bouillir ; étant réfroidie, elle a la couleur & la conſiſtance de la poix blanche.

Cette Thérébentine ne ſert aux Orientaux, dit Kæmpfer, que de maſticatoire. Les femmes qui demeurent au deçà du fleuve Indus, en ont toujours dans la bouche ; de ſorte qu'elles ne peuvent gueres s'en paſſer, quand une fois elles y ſont accoutumées. On dit qu'en attirant la lymphe elle ôte les fluxions, donne de la blancheur & de la fermeté aux dents, excite l'appétit, & procure à l'haleine une odeur agréable : on en trouve par tout dans les boutiques, & chez les Parfumeurs, en Turquie, en Perſe & en Arabie, ſous le nom Turc de *Sakkis*, & ſous le nom Perſan de *Konderuun*.

Les Habitans du Mont Benna en Perſe, retirent la réſine du Thérébinte en brûlant le bois même ; de ſorte qu'elle acquiere par-là une couleur d'un rouge brun. Les Peintres du pays ſe ſervent de cette réſine, qui eſt dure, friable & brillante. On en trouve dans les boutiques ſous le nom de *Sijah Benna*, c'eſt-à-dire, noir du Mont Benna, ou *Rengi Sulah*, c'eſt à-dire, couleur de ſulah.

Toutes les Thérébentines ſont diſcuſſives, réſolutives, déterſives, & propres à réunir les levres des plaies récentes : elles ſont intérieurement balſamiques & vulnéraires, & conviennent dans les exulcérations des viſceres : elles excitent l'urine & lui donnent l'odeur de violette, quand même on ne toucheroit cette réſine que du bout doigt. Elle eſt auſſi d'un grand uſage dans la gonorrhée & les fleurs blanches.

THLASPI ou TARASPIC. Des diverſes eſpeces de Thlaſpi connues, nous ne citerons que les trois ſuivantes, qui ſont les ſeules d'uſage.

1°. Le Thlaſpi ou Tharaſpic ordinaire, appellé, par quelques-uns, *Moutarde* ou *Senevé ſauvage*, *Thlaſpi vulgatius*. Cette plante croît aux lieux incultes, pierreux & ſablonneux, mais expoſés au ſoleil, quelquefois entre les bleds, ſur les toits & contre les murailles. Sa racine eſt aſſez groſſe & fibreuſe, ligneuſe, blanche & un peu âcre : elle pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, roides, rameuſes, garnies de feuilles ſans queue, pyramidales, crenelées

Digitized by Google

en leurs bords, d'un verd blanchâtre, & d'une ſaveur âcre & piquante. Ses fleurs, qui paroiſſent en Mai, ſont petites, blanches, nombreuſes, compoſées chacune de quatre pétales en croix, avec ſix étamines à ſommets pointus. A ces fleurs ſuccedent des fruits arrondis, applatis en bourſe, ailés & échancrés par le haut, diviſés en deux loges, qui contiennent des graines applaties, d'un rouge noirâtre, d'un goût âcre & brûlant, comme la moutarde & le creſſon Alenois : elles mûriſſent en Juin. On nous en apporte du Languedoc & de la Provence, parcequ'elle eſt plus forte & mieux nourrie qu'en nos pays tempérées.

2°. Le THLASPI DES CHAMPS A LARGE SILIQUE, *Thlaſpi arvenſe ſiliquis latis.* Cette plante, qui dure depuis le commencement du printems juſqu'à la fin de l'automne, croît aſſez par-tout. Sa racine eſt petite & oblique, d'un goût légumineux, un peu amer. Ses tiges ſont hautes d'un pied, anguleuſes, canelées & ailées ; ſes feuilles ſont longues, larges, liſſes, dentelées, d'un verd noirâtre, d'un goût âcre, & d'une odeur qui tire ſur celle de l'ail. Ses fleurs naiſſent à la fin d'Avril, comme en épi, aux ſommités des tiges, petites, blanches, reſſemblantes à celles de la bourſette, & compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix : elles ſont ſuivies par des ſiliques larges, un peu renflées dans le milieu, d'ailleurs ſemblables aux précédentes, ainſi que les ſemences qui ſont d'un rouge brun.

3°. Le THLASPI A ODEUR D'AIL, *Thlaſpi allium redolens.* Ulyſſe Aldrovande eſt le premier qui ait parlé de cette plante : il l'a nommée *Scorodothlaſpi*, c'eſt-à-dire, *Thlaſpi ſentant l'ail.* On la cultive dans les jardins curieux : elle produit des fleurs & des ſiliques dans le mois de Juillet. Sa racine eſt ſimple, peu fibreuſe : elle pouſſe beaucoup de feuilles, qui reſſemblent à celles de la paquerette, & dont quelques unes ſont légerement laciniées ; d'autres entourées de petites dents : d'autres ne ſont ni dentées, ni découpées, portées ordinairement ſur de longues queues, nerveuſes & vertes. Du milieu de ces feuilles s'élevent de petites tiges, revêtues de feuilles qui les embraſſent alternativement. Ces tiges portent en leurs ſommités des fleurs en croix, comme

Digitized by Google

les précédentes ; les fruits ſont des eſpeces de bourſes ovales, qui contiennent des graines arrondies & applaties. Toute la plante à une odeur d'ail très ſenſible, même ſans qu'on y touche, & un goût de légume agréable, qui laiſſe un peu d'âcreté dans la bouche.

La ſemence de ces trois eſpeces de Thlaſpi, ſert également en Médecine : elle a une ſaveur âcre, piquante, qui laiſſe, dans la bouche, un goût d'ail ou d'oignon : on la regarde comme inciſive, déterſive & apéritive, propre à procurer les menſtrues, à diſſoudre le ſang caillé, à faire mûrir & déterger les abcès internes. On en prend un demi-gros dans un véhicule convenable. Les femmes groſſes ne doivent pas en uſer, dans la crainte d'avorter : on peut ſe ſervir de cette ſemence en guiſe de maſticatoire, pour décharger le cerveau d'une pituite ſurabondante : elle mondifie & déterge les ulceres externes : c'eſt un des ingrédiens de la grande thériaque.

THON, *Thunnus*, poiſſon de mer, maſſif & ventru couvert de grandes écailles & d'une peau déliée : il a le muſeau pointu & épais, les dents aiguës & petites, les ouies doubles, deux nageoires auprès des ouies, & le dos noirâtre : ſa queue eſt large & formée, dit Lémery, en croiſſant ; c'eſt en elle que conſiſte ſa force & ſa défenſe.

Ce poiſſon eſt fort craintif, & il ſuffit de faire beaucoup de bruit, ou qu'il tonne, pour le faire ſauver & jetter dans les foſſes où les filets ſont tendus : il habite les lieux limoneux de la mer, il mange de l'algue & de pluſieurs autres plantes maritimes ; il va toujours en troupe. On connoît qu'il approche, par le bruit qu'il fait en agitant violemment l'eau de la mer par où il paſſe.

Le Thon ſe trouve en abondance dans la Méditerranée, & principalement ſur les côtes de la Provence ; on y en prend qui peſent juſqu'à cent vingt livres. On a préparé pour cela une pêcherie qu'on appelle *Madrague* ; on l'y prend avec une eſpece de retz ou de gros filet, qu'on appelle *Thonnaire*. Il n'oſe ſortir de ce filet, & principalement lorſqu'on a trouvé le moyen de le faire coucher ſur le dos : il meurt en peu de tems quand il eſt pris.

Sa chair reſſemble aſſez à celle du veau ; l'endroit le

Digitized by Google

plus délicat eſt la poitrine. Quand il eſt nouvellement pêché, & qu'on le coupe auſſi-tôt, ſa chair eſt rouge; elle eſt ferme, très bonne à manger & nourriſſante. On la mange rotie; on la ſale auſſi pour la conſerver, ou on la marine, étant cuite avec l'huile de Provence & le ſel. On tranſporte par-tout de ce poiſſon mariné, ſous le nom de *Thonnine*.

THORA, *Ranunculus cyclaminis folio*, *Aſphodeli radice*, eſt une eſpece d'Aconit mortel ou de Renoncule, qui pouſſe de ſa racine deux ou trois feuilles preſque rondes, ſemblables à celles du Cyclamen ou Pain de Pourceau, mais une fois auſſi grandes, dentelées en leurs bords; il s'éleve d'entre elles une tige garnie, en ſon milieu, d'une ou de deux feuilles, pareilles à celles d'en bas, mais ſans queue. Les fleurs naiſſent à l'extrémité de la tige, compoſées chacune de quatre feuilles jaunes, diſpoſées en roſe. Le fruit eſt arrondi & formé de pluſieurs ſemences plates, ramaſſées en maniere de tête. Sa racine eſt à petit navet comme l'Aſphodele.

Cette plante contient de l'huile, & un ſel âcre & corroſif. On ſe ſert de ſon ſuc pour empoiſonner les fleches & autres armes dont on tue les Loups, les Renards, & les autres bêtes nuiſibles Elle croît ſur les Alpes; priſe intérieurement, c'eſt un dangereux poiſon.

Il y a une plante, nommée *Anthore*, que l'on regarde comme l'antidote ſpécifique du poiſon de cette plante; ce qui lui a fait donner le nom d'*Anthore* ou *Antithore*. Voyez ANTHORE.

On peut obſerver que l'une & l'autre croiſſent ſur les Alpes. *Voyez* ACONIT & ANTHORE.

THOUAROU, eſt l'Hirondelle de Mer, qui ſe trouve à la Jamaïque. *Voyez* HIRONDELLE DE MER.

THRAN. Dans tout le commerce du Nord, on donne ce nom à l'huile de poiſſon, faite par une ſorte de diſtillation. Celle que l'on tire de la graiſſe de Baleine non bouillie, s'appelle *Thran clair*; & l'autre, qui vient de la graiſſe bouillie, eſt nommée *Thran brun*.

Le meilleur Thran eſt celui qui eſt pur, & qui dégoutte des foies des Cabéliaux, des Chiens Marins & d'autres Poiſſons. C'eſt pour cet effet que les Iſlandois ont grand ſoin d'amaſſer tous ces foies dans des ton-

Digitized by Google

neaux, où ils les laiſſent fondre pendant environ ſix ſemaines. Ils ôtent au bout de ce tems, tout le Thran qui en a exſudé ou diſtillé de lui-même, & le mêlent, ſans le faire bouillir, avec le Thran clair de Baleine, pour le rendre meilleur. Ils font enſuite bouillir le reſte, qu'ils ajoutent au Thran brun, & trafiquent l'un & l'autre avec les Marchands Danois.

Les Norvégiens font auſſi beaucoup de Thran avec des foies de Dorchs & de Cabéliaux, lorſqu'ils fendent ces poiſſons pour en faire du Stocfiſch. Ils expoſent ces foies au grand air, & en laiſſent dégoutter la graiſſe.

Les François les imitent à cet égard ſur les Bancs de Terre-Neuve, où ils tirent auſſi du Thran des foies de leurs Morues : *voyez* Anderſon, *Hiſtoire Naturelle d'Iſlande*, *pag.* 206.

THURON ou THURUS, animal quadrupede, qui eſt le *Thur* des Polonnois, l'*Urus* de pluſieurs Naturaliſtes, & l'*Aurochs* de M. Briſſon : *voyez* AUROCHS.

THUYA : *voyez* ARBRE DE VIE.

THYM ou THIM, *Thymus*, plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces qu'on pourroit, dans le beſoin, ſubſtituer les unes aux autres : mais nous nous bornerons à décrire les trois ſuivantes, qui ſont principalement d'uſage, ſoit en Médecine, ſoit dans les Alimens.

1°. Le THYM DE CRETE OU DE CANDIE, *Thymum Creticum verum* ; c'eſt le Thym de Dioſcoride ou des Anciens. Cette plante, dont l'odeur eſt fort agréable, naît très communément en Candie, dans l'Iſle de Corfou, dans toute la Grece, en Sicile, le long de Côtes maritimes tournées au Midi, même en Eſpagne.

On la cultive dans les jardins des Curieux ; mais elle eſt rare en ce pays-ci, où elle eſt fort difficile à élever. Sa racine eſt dure, un peu ligneuſe & fibreuſe ; elle pouſſe un ſous-arbriſſeau, qui croît ſouvent juſqu'à la hauteur d'un pied, diviſé en pluſieurs rameaux grêles, ligneux, blancs, garnis de feuilles oppoſées, menues, étroites, blanchâtres & d'un goût âcre. Ses fleurs naiſſent en maniere de tête aux ſommets des rameaux, petites, leur couleur purpurine varie, ſuivant le terrein ; elles ſont formées en gueule : chacune d'elles eſt un tuyau découpé par le haut en deux levres ; il lui ſuccede qua-

Digitized by Google

tre ſemences arrondies, renfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

2°. Le THYM COMMUN A LARGES FEUILLES, *Thymum vulgare*. Cette plante croît naturellement dans les pays chauds : on la cultive dans les jardins, où elle fleurit, comme les autres eſpeces de Thym, en Mai & tout l'été. Sa racine eſt vivace ; ſa tige eſt baſſe, rameuſe ; ſes feuilles ſont petites & étroites, d'un verd obſcur, rarement blanchâtres ; ſes fleurs, ſes ſemences, &c. reſſemblent aſſez à celles de l'eſpece précédente.

3°, Le PETIT THYM DES JARDINS, ou le THYM A FEUILLES ÉTROITES, *Thymum minus noſtras* ; il croît abondamment en Italie, en Provence, en Languedoc & en Eſpagne. On le cultive par-tout dans les jardins, qu'il parfume par ſon odeur forte, aromatique & des plus agréables. Cette plante réſiſte aiſément aux rigueurs de l'hiver en certains pays : ſa racine eſt petite, ligneuſe, entourée de fibres, & vivace ; elle pouſſe, en maniere de ſous-arbriſſeau, beaucoup de petits rameaux ronds, ligneux, un peu velus ; garnis, comme par étages, de petites feuilles, plus étroites que celles du Serpolet, d'un blanc cendré & d'un goût âcre : ſes fleurs naiſſent aux ſommités des rameaux en forme d'épi ; elles ſont petites & ſemblables, ainſi que ſes graines, à celles des eſpeces précédentes.

THYM SAUVAGE ORDINAIRE. *Voyez* à l'article SERPOLET.

Les eſpeces de Thyms que nous venons de décrire, ont une odeur ſuave & un goût pénétrant, chaud & aromatique : elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

L'uſage du Thym eſt intérieur & extérieur. Dans le premier cas, il fortifie le cerveau, raréfie les humeurs viſqueuſes, facilite la digeſtion, remédie à l'aſthme ; on s'en ſert auſſi en cuiſine pour rélever la ſaveur des viandes. Cette plante appaiſe le paroxiſme épileptique ; elle eſt ſalutaire aux vieillards, aux phlegmatiques, & aux femmes, pour provoquer les regles & les vuidanges. Extérieurement, le Thym eſt réſolutif, ſoulage la goutte ſciatique : on en fait des décoctions aromatiques & céphaliques, dont on ſe ſert en fomentation pour baſſiner,

Digitized by Google

les parties nerveuſes & muſculeuſes trop affoiblies ou trop gonflées. Son huile eſſentielle eſt carminative, ſtomachique & diurétique, propre pour le mal de dents qui vient de carie ; il ſuffit d'en imbiber un peu de coton, qu'on introduit dans le trou de la dent malade. Cette même huile, qui eſt anti-apoplectique, excite l'appétit, réſiſte au venin, fait ſuer & facilite l'accouchement.

THYMBRE, eſpece de Sarriette de Crete. *Voyez* au mot SARRIETTE.

THYMELÉE, ou GAROU ou TRENTANEL, *Thymelea* ; ſon fruit eſt, dans la maturité, une ſorte de baie rougeâtre, qu'on appelle *Coccus* ou *Grain de Gnide*.

Les Teinturiers de Provence donnent le nom de *Malherbe* à l'eſpece de Thymelée dont le bois de la racine colore en jaune. *Voyez* au mot BOIS GENTI.

THYMIAMA ou TIGNAMÉ : *voyez* NARCAPHTE.

THYMO ou THYM, poiſſon de riviere à nageoires molles, qu'on trouve abondamment dans le Teſcin, fleuve de l'Italie. On lui a donné le nom Thym, parceque, dit Rondelet, il en a l'odeur quand il eſt fraîchement pris : il a un pied & demi de longueur, ſa tête eſt petite, ſon ventre avancé, ſon corps eſt bleu ; il a deux nageoires aux ouies, & deux autres au bas du ventre proche de l'anus : la premiere nageoire du dos eſt grande & rouge, tiquetée de noir : ſa queue eſt large & fourchue.

TIBURIN ou TIBURON, poiſſon cétacée, oblong & à nageoires cartilagineuſes ; très cruel, fort vorace, fin, ruſé, & avide de chair humaine : il a des dents qui coupent comme un raſoir. Il eſt très dangereux de ſe baigner dans les endroits où cet animal ſe trouve. Il a trois pointes ſur le dos, en forme de pertuiſanes. On dit que l'envie d'attraper quelque corps d'homme, leur fait quelquefois ſuivre un vaiſſeau plus de cinq cens lieues ; & que dès qu'il meurt un Matelot ou un Eſclave, & qu'on le jette à la mer, on voit auſſi tôt & avec horreur, quatre ou cinq de ces affreux animaux qui ſe lancent vers le fond pour ſaiſir le corps, ou qui le prenant dans ſa chûte, le déchirent & le dévorent en un inſtant. Si quelque autre arrive trop tard, & qu'il prétende avoir part à la proie, ils s'attaquent entre eux avec

Digitized by Google

une fureur incroyable : on leur voit lever la tête & la moitié du corps hors de l'eau, & se porter des coups si terribles, qu'ils font mugir la mer.

Des Voyageurs rapportent que ce poisson est si goulu qu'il avale un homme tout entier, & qu'on en prit un, du ventre duquel on tira un Negre qu'il venoit d'avaler, & qui vécut encore vingt quatre heures. Il n'est pas rare de leur trouver des instrumens de fer dans les entrailles.

On trouve beaucoup de Tiburons dans la Mer des Indes ; ils ont plus de vingt pieds de long & dix de large. On dit que le mâle a le membre génital double & long: la femelle a la matrice divisée en deux ; elle est vivipare, & allaite son petit comme la femelle de la Baleine. Ce poisson a un double & triple rang de dents bien serrées. On le prend avec un hameçon de fer garni de Thon. Il nage d'une vitesse extrême, & devance les vaisseaux quelque vent favorable qu'ils aient. Quinze hommes suffisent à peine pour le prendre, & il y a du danger quand il a avalé l'hameçon, qu'en s'approchant du vaisseau il n'y donne de furieux coups. Sa peau est très dure, & comme impénétrable aux traits. On trouve dans la tête de cet animal trois ou quatre os pierreux, insipides, dont on fait aisément une poudre en les rapant, & qu'on recommande pour la difficulté d'uriner.

Le Tiburon est une variété, ou au plus une espece de grand chien de mer, dont nous avons parlé à l'article *Requin*. Voyez *ce mot*. Les Matelots font aussi le même usage de sa chair, qui est capable de donner le cours de ventre à des gens délicats.

Cet animal n'a qu'un intestin assez grand ; c'est d'où lui vient sa grande voracité : il a le cœur petit, mais si vivace, que quand il est tiré de son corps & coupé en plusieurs morceaux, il palpite encore.

TIENT-FERME. Goëdard donne ce nom à une espece de Chenille qui se nourrit des feuilles tendres d'Ancolie : il est difficile de la détacher de dessus ces feuilles ; elle ronge aussi celles des Rosiers & des Groseillers.

Ces Chenilles sont très communes, & ont une ressemblance singuliere avec les feuilles d'Ancolie. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'elles ne craignent ni la pluie,

Digitized by Google

ni le vent, ni le froid : elles se métamorphosent en une espece de mouche noire.

TIERCELET, autrement dit MOUCHET ou EMOUCHET, est le mâle de l'*Epervier* : voyez *ce mot.*

On donne aussi le nom de Tiercelet à l'*Autour* : il est même d'usage en Fauconnerie de donner ce nom au mâle de tous les oiseaux de proie, parcequ'ils sont ordinairement d'un tiers plus petits que les femelles.

TIGE. Les Botanistes donnent ce nom à cette partie des plantes qui naît des racines & qui soutient les feuilles, les fleurs & les fruits. La tige dans les arbres s'appelle TRONC, *caudex*, *truncus*; dans les herbes elle se nomme *caulis*, & *scapus* lorsqu'elle est droite comme une colonne. Des Auteurs modernes ont nommé *viticulus* la tige qui est grêle, rampante & couchée, comme dans la nummulaire : on nomme *culmus* ou chaume celle des différentes sortes de blés & des plantes semblables : elle est parsemée de nœuds & rarement nue, toujours fistuleuse, & portant des épis.

La *Tige ailée* est celle qui, dans sa longueur, est revêtue de quelques feuilles déliées que l'on nomme *ailes.*

Les tiges sont ou simples ou composées ; *simples* quand elles se continuent sans interruption, depuis le bas jusqu'en haut ; *composées* quand elles se perdent en se ramifiant. Il y a des plantes, telles que les truffes & les champignons qui semblent n'avoir ni tiges, ni feuilles, ni fleurs, ni fruits, & qui cependant se reproduisent de leur propre masse charnue, comme certains navets : *voyez* TRUFFE & CHAMPIGNON.

On trouve dans les carrieres de Tuf des tiges ou tuyaux pétrifiés, du chaume, des gramen & d'autres plantes.

TIGRE, *Tigris*, animal quadrupede du genre du Chat, qui a cinq doigts à chaque pied, six dents incisives à chaque machoire, les doigts onguiculés & séparés, les ongles crochus, & qui peuvent être retirés & cachés entierement : sa queue est longue.

Le véritable Tigre qui ne se trouve que dans l'Asie, & dans les parties les plus méridionales de l'Afrique, n'est pas moucheté ; mais il a, dit M. de Buffon, de longues & larges bandes en forme de cercle. Ces bandes prennent sur

sur le dos, se rejoignent par dessous le ventre, & continuant le long de la queue, y font comme des anneaux blancs & noirs placés alternativement. On en voit un jeune empaillé dans le Cabinet du Jardin du Roi.

Le plus grand de tous les Tigres est celui qu'on nomme *Tigre Royal*; il est extrêmement rare: il est grand comme un cheval.

Le Tigre fait mouvoir la peau de sa face, grince des dents, frémit, rugit comme fait le Lion, mais son rugissement est différent.

Dans la classe des animaux carnaciers, poursuit M. de Buffon, le Lion est le premier, le Tigre est le second; mais le Tigre est plus à craindre que le Lion. Celui-ci oublie souvent qu'il est le Roi, c'est-à-dire, le plus fort de tous les animaux; marchant d'un pas tranquille, il n'attaque jamais l'homme, à moins qu'il ne soit provoqué; il ne précipite point ses pas; il ne courre, il ne chasse que quand la faim le presse. Le Tigre au contraire, quoique rassasié de chair, semble toujours altéré de sang; sa fureur n'a d'autres intervalles que ceux du tems qu'il faut pour dresser des embuches. Il désole le pays qu'il habite, il ne craint ni l'aspect ni les armes de l'homme; il égorge, il dévaste les troupeaux d'animaux domestiques, met à mort toutes les bêtes sauvages, attaque les petits Eléphans, les jeunes Rhinoceros, & quelquefois même ose braver le Lion.

La forme du corps, continue notre illustre Auteur, est ordinairement d'accord avec le naturel. Le Lion a l'air noble, la hauteur de ses jambes est proportionnée à la longueur de son corps: l'épaisse & grande criniere qui couvre ses épaules & ombrage sa face, son regard assuré, sa démarche grave, tout semble annoncer sa fiere & majestueuse intrépidité.

Le Tigre trop long de corps, trop bas sur ses jambes, la tête nue, les yeux hagards, la langue couleur de sang, toujours hors de la gueule, n'a que les caracteres de la basse méchanceté & de l'insatiable cruauté. Il n'a pour tout instinct qu'une rage constante, une fureur aveugle, qui ne connoit, qui ne distingue rien, & qui lui fait dévorer ses propres enfans, & déchirer leur mere lorsqu'elle veut les défendre. Que ne l'eût-il à l'excès

cette soif de son sang ! ne pût-il l'éteindre qu'en détruisant, dès leur naissance, la race entiere des monstres qu'il produit !

Heureusement pour le reste de la Nature, l'espece n'est pas nombreuse, & paroît confinée aux climats les plus chauds de l'Inde Orientale. Ce furent des Ambassadeurs Indiens qui présenterent à Auguste dans le tems qu'il étoit à Samos, le premier Tigre qui ait été vu des Romains, & ce fut aussi des Indes qu'Héliogabale fit venir ceux qu'il voulut atteler à son char, à l'imitation du Dieu Bachus.

L'espece du Tigre se trouve principalement au Malabar, à Siam, à Bengale, dans les mêmes contrées qu'habite l'Eléphant & le Rhinoceros. On prétend même que souvent le Tigre accompagne ce dernier, & qu'il le suit pour manger sa fiente, qui lui sert de purgation ou de rafraichissement. Il fréquente avec lui les bords des fleuves & des lacs ; car comme le sang ne fait que l'altérer, il a souvent besoin d'eau pour tempérer l'ardeur qui le consume, & d'ailleurs il attend, près des eaux, les animaux qui y arrivent, & que la chaleur du climat contraint d'y venir plusieurs fois par jour.

C'est-là qu'il choisit sa proie, ou plutôt qu'il multiplie ses massacres ; car souvent il abandonne ce qu'il vient de mettre à mort, pour en égorger d'autres : il semble qu'il cherche à goûter de leur sang ; il le savoure ; il s'en enivre ; & lorsqu'il fend & déchire le corps des animaux qu'il a attaqués, c'est pour y plonger la tête, & pour sucer à longs traits le sang dont il vient d'ouvrir la source, qui tarit presque toujours avant que sa soif s'éteigne.

Cependant quand il a mis à mort quelque gros animal, comme un cheval & un buffle, il ne les éventre pas sur la place, s'il craint d'y être inquiété. Pour les dépecer à son aise, il les emporte dans les bois, en les traînant avec tant de légereté, que la viteſſe de sa course paroît à peine rallentie par la masse énorme qu'il entraîne. Ceci suffit seul pour nous faire juger de sa force.

Lorsqu'on voit son squélette, on remarque, sur les os de ses jambes, des rugosités qui marquent des attaches de muscles encore plus fortes que celles du lion ; ses os sont aussi plus solides & plus courts. Cet animal fait

des bonds prodigieux ; car en lui supposant, proportion gardée, autant de force & de souplesse qu'au chat, qui lui ressemble beaucoup par la conformation, & qui, dans l'instant d'un clin d'œil, fait un saut de plusieurs pieds d'étendue : on sentira que le Tigre, dont le corps est dix fois plus long, peut, dans un instant presque aussi court, faire un bond de plusieurs toises.

C'est la viteſſe des sauts de cet animal qui le rend si terrible, parcequ'il n'est pas possible d'en éviter l'effet.

Le Tigre est peut-être le seul de tous les animaux dont on ne puisse fléchir le naturel : ni la force, ni la contrainte, ni la violence ne peuvent le dompter. Il s'irrite des bons comme des mauvais traitemens ; la douce habitude, qui peut tout, ne peut rien sur cette nature de fer. Le tems, loin de l'amollir, en tempérant les humeurs féroces, ne fait qu'aigrir le fiel de sa rage. Il déchire la main qui le nourrit, comme celle qui le frappe. Il rugit à la vûe de tout être vivant. Chaque objet lui paroît une nouvelle proie, qu'il dévore d'avance de ses regards avides ; qu'il menace par des frémissemens affreux, mêlés d'un grincement de dents, & vers lequel il s'élance souvent, malgré les chaînes & les grilles qui brisent sa fureur sans pouvoir la calmer.

Ce que le Pere Tachard nous rapporte, comme témoin oculaire d'un combat de Tigre contre des Eléphans, acheve de nous donner une idée de la force de ce cruel animal. On fit entrer au milieu d'une enceinte de cent pieds en quarré, formée par une haute palliſſade de bambous, trois Eléphans destinés pour combattre le Tigre : ils avoient un grand plastron en forme de masque, qui leur couvroit la tête & une partie de la trompe. On ne lâcha pas d'abord le Tigre qui devoit combattre ; mais on le tint attaché par deux cordes : de sorte que n'ayant pas la liberté de s'élancer, le premier Eléphant qui l'approcha lui donna deux ou trois coups de sa trompe sur le dos. Ce choc fut si rude que le Tigre en fut renversé, & demeura quelque tems étendu sur la place sans mouvement, comme s'il eut été mort ; cependant dès qu'on l'eut délié, quoique cette premiere attaque eût bien abattu de sa furie, il fit un cri horrible, & voulut se jetter sur la trompe de l'Eléphant qui s'avan-

çoit pour le frapper : mais celui-ci la repliant adroitement, la mit à couvert par ſes défenſes, qu'il préſenta en même tems, & dont il atteignit le Tigre ſi à propos, qu'il lui fit faire un grand ſaut en l'air. Cet animal en fut ſi étourdi, qu'il n'oſa plus approcher : il fit pluſieurs tours le long de la paliſſade, s'élançant quelquefois vers les perſonnes qui paroiſſoient aux galeries. On pouſſa enſuite trois Eléphans contre lui, qui lui donnerent de ſi rudes coups, qu'il fit encore une fois le mort, & ne penſa plus qu'à éviter leur rencontre : ils l'euſſent tué ſans doute, ſi on n'eut pas fait finir le combat.

On ſent par ce ſimple récit, quel doit être la force & la fureur de cet animal ; puiſque celui-ci, quoique jeune encore & n'ayant pas pris tout ſon accroiſſement, quoique réduit en captivité, quoique retenu par des liens, quoique ſeul contre trois, étoit encore aſſez redoutable aux coloſſes qu'il combattoit, pour qu'on fût obligé de les couvrir d'un plaſtron par toutes les parties de leurs corps, que la nature n'a pas cuiraſſées, comme les autres, d'une enveloppe impénétrable.

L'eſpece du Tigre a toujours été plus rare & moins répandue que celle du Lion : cependant la Tigreſſe produit, comme la Lionne, quatre ou cinq petits. Elle eſt furieuſe en tout tems ; mais ſa rage devient extrême lorſqu'on les lui ravit : elle brave tous les périls : elle ſuit les raviſſeurs, qui, ſe trouvant preſſés, ſont obligés de relâcher un de ſes petits : elle s'arrête, le ſaiſit, l'emporte pour le mettre à l'abri, revient quelques inſtans après, & les pourſuit juſqu'aux portes des Villes, ou juſqu'à leurs Vaiſſeaux ; & lorſqu'elle a perdu tout eſpoir de recouvrer ſa perte, des cris forcenés & lugubres, des hurlemens affreux expriment ſa douleur cruelle, & font encore frémir ceux qui les entendent de loin.

La peau des Tigres eſt aſſez eſtimée, ſur-tout à la Chine, où on leur conſerve la tête & la queue. Les Mandarins militaires en couvrent leurs chaiſes dans les marches publiques. A la Cour, les Princes en font auſſi des couvertures de couſſins pour l'hiver.

En Europe ces peaux, quoique rares, ne ſont pas d'un grand prix : on fait beaucoup plus de cas de celles du *Léopard de Guinée & du Sénégal*, que nos Fourreurs appel-

Digitized by Google

lent *Tigre* : au reſte c'eſt la ſeule petite utilité qu'on puiſſe tirer de cet animal très nuiſible ; cependant les Indiens mangent de ſa chair, & ne la trouvent pas mauvaiſe.

Si le poil de ſa mouſtache, pris en pillule, eſt un poiſon pour les hommes & pour les animaux, c'eſt que ce poil étant dur & roide, une telle pillule fait dans l'eſtomac le même effet qu'un paquet de petites aiguilles. Auſſi le Roi de Congo punit il ſéverement ceux qui lui apportent une peau de Tigre ſans la mouſtache.

Les Rois & les grands Seigneurs des Indes ſe font une gloire d'aller à la chaſſe des Tigres.

De quelque férocité que ſoient les Tigres, on obſerve qu'ils marquent beaucoup de frayeur, lorſqu'ils ſe trouvent environnés de Chaſſeurs qui leur préſentent l'épieu.

Le Tigre ſe voyant entourré s'accroupit ſur la queue, & ſoutient long tems les coups de flêches qui s'émouſſent. Enfin, lorſque ſa rage s'allume, il s'élance avec tant de rapidité, en fixant les yeux ſur les Chaſſeurs, qu'il paroît ne faire qu'un ſaut ; mais ceux du même rang tiennent la pointe de leurs épieux tournée vers lui, & le percent au moment qu'il eſt prêt à ſaiſir leurs Compagnons.

Les Chaſſeurs impériaux ſont ſi adroits & ſi prompts, qu'il arrive peu d'accidents. Si on manque ces cruels animaux, dans un inſtant ils étranglent, déchirent & enlevent le Chaſſeur.

Il eſt parlé, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, d'un Tigre du Breſil, que les Portugais nomment *Tigre Royal*. On y trouve encore, *T. III*, *Part. III*, *p.* 3, la deſcription d'une autre eſpece de Tigre du Breſil, nommé *Jaguara* : ces Tigres pourroient fort bien n'être que l'*Once*. Cependant M. de la Condamine dit auſſi que les Tigres qu'il a vus en Amérique, & qui ſont communs dans tous les pays chauds & couverts de bois, ne lui ont paru différer, ni en beauté ni en grandeur, de ceux d'Afrique.

Les Indiens ſont fort adroits à combattre les Tigres avec l'eſponton & la demi-pique, qui ſont leurs armes ordinaires de voyage.

Le même Académicien, Voyageur, dit qu'il y a un Tigre dans la riviere des Amazones, qui eſt le plus dan-

gereux ennemi des Crocodiles, & peut-être l'unique qui ose entrer en lice avec eux. Les Indiens lui ont raconté que le Crocodile met la tête hors de l'eau pour saisir le Tigre quand il vient boire au bord de la riviere, alors le Tigre enfonce ses griffes dans les yeux du Crocodile; mais celui-ci en se plongeant dans l'eau, y entraîne le Tigre, qui se noie plutôt que de lâcher prise.

TIGRE, poisson des Indes Orientales, ainsi nommé à cause des lignes égales qu'il a sur tout le corps.

On en distingue même deux especes, dont la différence consiste dans la couleur & les nageoires du ventre. Le premier est d'un gris cendré, & a les lignes tirant sur le noir: le second est bleu, & ses lignes tirent aussi sur le noir. Ils ont l'un & l'autre la queue verte, ainsi que les nageoires, qui sont encore parsemées de taches jaunes, qui font un très bel effet. C'est une espece de Merlu ou de Morue: la chair même en approche en quelque sorte pour le goût. Ruisch, *Collect. Pisc. Amb. p.* 23, *n.* 8 & 9.

TIGRE MARIN, ou LOUP MARIN, ou VEAU MARIN. *Voyez* PHOCAS.

TIGRE. M. d'Argenville donne ce nom à un coquillage univalve de la famille des *Cornets* ou *Volutes*. *Voyez* ces mots.

TIGRE-PUCE, *Tigrus-Pulex*. On a donné ce nom à un petit insecte gros comme une punaise, rond & gris, lequel ronge les feuilles des Poiriers & des autres arbres.

TILCUETZ PALLIN, espece de gros Lézard de la Nouvelle Espagne, qui, excepté les couleurs de sa robe, a beaucoup de rapport avec le *Salvo-Garda* (Sauve-Garde) des Indes Orientaux. *Voyez* SAUVE-GARDE.

TILLEUL, *Tilia*. Il y en a de plusieurs especes. Celui qu'on connoît sous le nom de *Tilleul de Hollande* est un des arbres les plus estimés. Depuis qu'on est dégoûté des *Maroniers-d'Inde*, non-seulement il fait l'ornement des promenades, des jardins, des bosquets, par son port gracieux, par la docilité avec laquelle il se prête à toutes sortes de formes, par son odeur douce lorsqu'il est en fleur, & par son bel ombrage; mais encore il n'y a aucune de ses parties qui n'ait son utilité, soit pour la Médecine, soit pour les Arts.

Digitized by Google

Le Tilleul devient un grand & bel arbre. Ses feuilles sont à-peu-près rondes, dentelées par les bords, & terminées en pointe : elles sont soutenues par de longues queues, & posées alternativement sur les branches : quelquefois elles sont chargées d'une *galle* qui diminuent beaucoup de leur agrément. *Voyez* GALLE. Des aisselles des feuilles il sort des languettes ou petites feuilles longues, blanchâtres, à chacune desquelles est attaché un long pedicule qui se divise en quatre ou cinq branches : ces branches soutiennent chacune une fleur à cinq petales, disposée en rose, garnie d'un nombre prodigieux d'étamines. Aux fleurs succede une coque grosse comme un pois, anguleuse, divisée intérieurement en cinq loges, qui contiennent les semences.

Il croît naturellement dans les bois une espece de Tilleul à petites feuilles, que les Paysans nomment *Tillau*. Le Tilleul de Hollande a de grandes & belles feuilles. Il y a une espece de Tilleul singulier par ses feuilles panachées Il y en a d'autres qui different encore par quelque variété : cet arbre croît naturellement à la Louisiane & en Canada.

Les Tilleuls se plaisent principalement dans les terres qui ont beaucoup de fond, plus légeres que fortes, & qui sont un peu humides. Comme ces arbres sont trop longs à venir de graine, on les multiplie en coupant tout près de terre un gros Tilleul, la souche pousse quantité de jets vigoureux, qu'on recouvre de terre; ils prennent racine, & donnent d'excellent plant.

Le bois de Tilleul est blanc & léger ; il n'a pas beaucoup de dureté, mais il est liant, & n'est pas trop sujet à être piqué de vers. Les Menuisiers en font quantité d'ouvrages légers : les Tourneurs le recherchent, & les Sculpteurs le préferent à tout autre, quand le Noyer leur manque. On dit que l'écorce moyenne de Tilleul servoit de papier aux Anciens pour écrire quand elle étoit récente, & que c'est cette seconde écorce que les Grecs appelloient proprement *Philyra*. On détache l'écorce des Tilleuls par lames minces, & les faisant rouir & tremper dans l'eau, on en fait des cordes à puits.

Les fleurs de Tilleul sont estimées céphaliques, prises en infusion, comme du Thé, avec du sucre, ou en con-

ſerve, propres contre les affections du cerveau, contre l'épylephſie, les vertiges & les étourdiſſemens. Les feuilles & l'écorce de cet arbre paſſent pour être déterſives & apéritives. L'eau tirée du Tilleul par inciſion eſt comptée parmi les remedes anti-épyleptiques : la décoction des jeunes branches eſt très recommandée contre l'hydropiſie : les ſemences miſes en poudre ſont eſtimées propres à arrêter le ſaignement de nez, ſi on en fait uſage en guiſe de Tabac.

TIMBO, eſpece de Liane fameuſe au Breſil : elle eſt quelquefois de la groſſeur de la cuiſſe ; elle grimpe en s'entortillant juſqu'au ſommet des plus grands arbres On prétend que ſon écorce jettée dans l'eau, y fait mourir tout le poiſſon.

TINTENAQUE. On donne ce nom à la *Toutenaque*. *Voyez* ce mot à l'article ZINC.

TIPULE, *Tipula*, genre de Mouches à deux aîles, dont il y a une très grande diverſité d'eſpeces, & dont le plus grand nombre au premier coup d'œil reſſemblent tellement aux Couſins, qu'on les croiroit du même genre ; mais il s'en faut beaucoup que ces inſectes nous ſoient auſſi incommodes. La nature n'a point accordé à ces inſectes des trompes, comme aux Couſins ; elle ne leur a donné qu'une bouche qui n'a pas de dents.

Aux environs de Paris, le nombre des eſpeces des Tipules ſurpaſſe de beaucoup celui des eſpeces des Couſins.

On diſtingue principalement deux familles de Tipules : la premiere comprend les grandes Tipules qui ſont montées ſur des pattes d'une longueur extraordinaire, & qui ſont remarquables par l'allongement de leur corps, qui eſt mince & effilé, ce qui leur donne un port ſingulier : ces Tipules tiennent leurs deux aîles étendues & écartées l'une de l'autre : on les nomme dans certaines campagnes *Couturieres* ou *Tipules couturieres*. Les petites Tipules qui reſſemblent pour la forme aux Couſins, & qu'on a nommées par cette raiſon, *Tipules culiciformes*, portent leurs aîles couchées ſur le dos à côté l'une de l'autre. Certaines eſpeces de Tipules ont de très belles antennes.

Les vers d'où naiſſent les Tipules varient beaucoup par leur forme & leur demeure : ceux des grandes Ti-

pules ſont ſouvent bruns, allongés : ils ont deux yeux à la tête, & ſix pattes au devant du corps. On trouve les uns dans des trous de Saules pourris, au milieu de la pouſſiere qui ſe ramaſſe dans le creux de ces arbres, ſur-tout vers le bas où cette eſpece de tan eſt plus humide, & comme en boue. Ces vers quittent leur peau pour ſe métamorphoſer ; & à la différence de ceux des mouches, ils ſe changent en une Nymphe qui eſt aſſez ſouvent ſinguliere. On voit à la tête de cette Nymphe deux petites cornes qui lui ſervent à pomper l'air : elles ſont fines, aſſez longues & un peu courbées. Le ventre a tous ſes anneaux garnis vers leurs bords, de petites pointes tellement dirigées vers l'extrêmité poſtérieure, que la Nymphe, par ſes mouvemens, peut bien avancer en avant, mais nullement reculer. Ces Nymphes habitent, ainſi que leurs vers, dans le tan des arbres pourris où on les rencontre. C'eſt de ces Nymphes que ſortent les grandes Tipules, en déchirant la peau qui les couvre.

Les vers des petites Tipules culiciformes habitent la plupart dans l'eau. Pluſieurs de ces vers ont pour ſtigmates des tuyaux cylindriques qui, dans quelques-uns ſont environnés de longues appendices ſemblables aux bras des Polypes, ce qui les a fait nommer par M. de Réaumur, vers Polypes. Ces vers varient non-ſeulement par la forme des ſtigmates, mais auſſi par leurs couleurs ; la plupart ſont rouges ; quelques-uns gris, d'autres bruns : preſque tous ont à leur partie antérieure deux eſpeces de fauſſes jambes courtes, ou de petits tubercules comme des moignons de bras. Quelques uns de ces vers nagent agilement dans l'eau ; d'autres ſe font des trous dans la terre des bords des ruiſſeaux ; enfin, quelques-uns ſe conſtruiſent des eſpeces de coques de ſoie qui couvrent une partie de leur corps.

Les Tipules, qui viennent de ces différens vers, ſont très variées pour les formes & pour les couleurs. Les grandes volent & courent dans les prés ; & c'eſt par cette raiſon qu'il paroît que la nature leur a donné de ſi longues pattes qui les élevent comme ſur des échaſſes, afin que les herbes des prés ne les arrêtent point, lorſqu'elles marchent : dans certaines circonſtances on les voit ſe ſervir de leurs ailes, comme l'autruche, pour s'aider à mar-

Digitized by Google

cher, & réciproquement de leurs jambes, pour s'aider à voler.

Les petites Tipules volent souvent le soir par troupes & par légions au bord des eaux où quelquefois on en est couvert. On voit souvent de ces nuées de Moucherons volant en l'air dans les campagnes, & qui font par le frémissement de leurs aîles, étant ainsi réunies en troupe, un petit bruit aigu que l'on ne remarque que lorsqu'on y prête l'oreille. Leur ressemblance avec les Cousins les fait craindre; mais elles ne font aucun mal. Les grandes & les petites Tipules s'accouplent après être devenues insectes parfaits. On distingue aisément les femelles à la grosseur de leur ventre, & à leurs antennes qui sont moins fournies que celles des mâles.

La plupart des grandes Tipules sont assez joliment bigarrées; plusieurs ont de plus leurs aîles panachées. Les petites Tipules culiciformes sont singulieres pour leur finesse & leur délicatesse; dès qu'on les touche, on les écrase. Plusieurs sont du plus beau verd, d'autres noires comme le Jayet. Quelques especes sont remarquables par la longueur de leurs pattes antérieures qu'elles ne posent point à terre, lorsqu'elles sont arrêtées, mais qu'elles tiennent élevées, & qu'elles agitent, comme si c'étoit des antennes.

Les mâles ne ressemblent souvent point à leurs femelles. On ne croiroit jamais que ce fût des animaux de même espece, si on ne les trouvoit accouplés ensemble. Il y a des mâles noirs, déliés & minces, dont les femelles sont grosses, courtes & blanchâtres.

Les Tipules servent de pâture aux poissons & aux insectes aquatiques voraces, tandis qu'elles sont sous la forme de vers; devenues aîlées, elles sont poursuivies par les oiseaux qui en attrapent & en détruisent beaucoup.

A l'égard des Tipules aquatiques que nos Lexicographes nomment *Scorpions d'eau*, & qui courent sur la surface de l'eau avec une vîtesse extrême, M. de Réaumur dit que ces insectes sont des Cousins, & qu'ils ont un aiguillon dans la bouche, pareil à celui des Punaises.

TIQUE, *Ricinus*, petit insecte noirâtre qui a la peau dure, six pieds attachés au col, un bec aigu, mais court,

Digitized by Google

& qui eſt de la figure d'une loſange : c'eſt pendant les grandes chaleurs de l'été qu'il naît dans la chair des animaux, & qu'il ronge les oreilles des Chiens, des Bœufs, &c. il creve, quand il eſt bien rempli de ſang : il peut vivre ſans prendre de nourriture pendant ſept jours.

L'on trouve auſſi quelquefois dans les toiſons des brebis tondues une eſpece de Tique, que l'on appelle en latin *Reduvius* ; ſon dos eſt cendré & tacheté de trois petits points noirs ; elle eſt de la figure d'un cœur ; elle ſuce le ſang des animaux, & peut vivre dans cette toiſon : elle tache ſi conſidérablement en vert la laine dans laquelle elle ſe cache, qu'une forte leſſive chaude peut à peine détruire cette tache : elle incommode les Chevres, les Bœufs, & même l'homme. Cette Tique eſt vraiſemblablement une ſorte de Morpion. *Voyez* ce mot. Les Piqueurs appellent Louvette la *Tique de bois*.

TITHYMALE, *Tithymalus :* ſous ce nom, nous comprendrons l'*Epurge*, l'*Eſule*, le *Tithymale des marais* & le *petit Tithymale à feuilles d'Amandier*.

L'EPURGE ou la CATAPUCE ORDINAIRE, *Lathyris*, croît à la hauteur d'environ deux pieds ; elle a une racine ſimple, garnie de quelques fibres capillaires ; ſa tige eſt groſſe comme le pouce, ronde, ſolide, rougeâtre, rameuſe en haut, chargée de beaucoup de feuilles, longues de trois doigts, ſemblables à celle du Saule, diſpoſées en croix, d'un verd bleuâtre, liſſes & douces au toucher. C'eſt aux ſommités de la tige & des branches que naiſſent les fleurs formées en godets, découpées en quatre parties. A ces fleurs ſuccedent des fruits plus gros que ceux des autres Tithymales, d'une figure triangulaire, & diviſés intérieurement en trois loges qui renferment chacune une ſemence arrondie, moëlleuſe & de la groſſeur d'un grain de poivre. Toute la plante jette un ſuc laiteux, de même que toutes les eſpeces de Tithymale : elle croît en tous pays très communément dans les jardins, où elle ſe multiplie tous les ans de graine juſqu'à devenir incommode : elle fleurit en Juillet ; mais ſon fruit mûrit en Août & Septembre : elle paſſe l'hiver, & périt dès que ſa graine eſt parfaite.

Les grains & les feuilles de l'Epurge évacuent violemment par haut & par bas : elles purgent particuliérement

Digitized by Google

les sérosités ; le suc de l'Epurge est un dépilatoire, si l'on en humecte les parties velues. Les Mendians se servent ordinairement de son lait pour se défigurer la peau, afin de mieux émouvoir la compassion des passans. Lorsque les poissons mangent des feuilles ou des fruits de l'Epurge jettés dans un étang, ils viennent peu après à la surface de l'eau couchés sur le côté, comme s'ils étoient morts, en sorte qu'on peut les prendre à la main ; mais on les fait bientôt revenir, en les changeant d'eau.

L'ESULE, *Esula*, est une plante dont on connoît deux sortes dans les boutiques ; l'une, qui est l'Esule proprement dite, s'appelle la *petite Esule* ; l'autre est la *grande Esule*.

LA PETITE ESULE, *Esula minor*, est une espece de Tithymale dont la racine est plus grosse que le petit doigt, ligneuse, fibreuse & un peu rouge & rampante, d'une saveur âcre, nauséabonde : elle pousse plusieurs tiges hautes d'une coudée, branchues à leur sommet ; ses feuilles sont nombreuses, étroites comme celles du Pin ; elles sont d'abord semblables à celles de la Linaire, molles, & ensuite il en naît de plus menues & capillacées ; lorsque la tige se partage en branches, ses feuilles ont le goût d'une amande ; ses fleurs naissent au sommet des rameaux, disposées en parasol, petites & herbeuses : leur pistile se change en un fruit triangulaire à trois loges qui contiennent trois graines arrondies : toutes les parties de cette plante sont laiteuses.

Il n'y a que l'écorce de la racine d'usage en Médecine ; elle est propre à purger dans l'hydropisie, la léthargie, la frénésie ; elle évacue les humeurs grossieres. L'Esule croît abondamment dans le Languedoc & la Provence : il sort quelquefois de la même racine plusieurs petites tiges feuillées qu'on croît être une Esule avorton ou parasyte : malgré le rapport des feuilles de cette espece de Tithymale avec celles de la Linaire, elles different essentiellement l'une de l'autre ; l'Esule est remplie de lait, & la Linaire n'en a point.

LA GRANDE ESULE, *Esula major*, vient dans les champs ; sa racine est grosse comme le pouce, longue d'un pied, un peu fibreuse & d'une saveur âcre ; celle-ci n'est qu'une variété de la précédente ; la véritable Esule

Digitized by Google

grande est le Tithymale des marais, autrement le Turbith noir ou bâtard, *Esula palustris* : sa racine est grosse, blanche, vivace & rampante ; ses tiges sont hautes de 3 pieds, rougeâtres, rameuses & revêtues de feuilles alternes, un peu semblables à celles de l'Epurge ; elles périssent avec les tiges, à l'entrée de l'hiver : ses fleurs sont petites, jaunes, & naissent en ombelles aux sommités des tiges & des rameaux. M. Linnæus dit que ces fleurs sont de deux sortes ; les unes sont mâles ou stériles à cinq petales ; & les autres, hermaphrodites, à quatre petales ou feuilles entieres : à celles-ci succedent des fruits relevés de trois coins, en forme de verrue & intérieurement divisés comme ceux de la petite Esule : cette plante croît abondamment sur les bords sabloneux des rivieres & des étangs : on la cultive aussi dans les jardins ; elle est empreinte d'une abondance de suc laiteux, âcre & caustique qui cause à la bouche & aux gencives une inflammation qui dure long-tems : mais on ne se sert en Médecine que de l'écorce de sa racine. La plus petite portion de cette écorce mâchée & avalée laisse une impression de feu dans la gorge, dans l'œsophage & dans l'estomac même ; mais on tempere son âcreté, en la faisant infuser dans des acides végétaux.

Le Petit Tithymale a Feuilles d'Amandier, *Tithymalus Amigdaloïdes*, est encore une sorte de Tithymale qu'avant sa fleur on ne peut guere distinguer d'avec la Linaire, que par son suc laiteux : sa racine est menue, fibrée, vivace & ligneuse, brunâtre en dehors, blanche en dedans, amere & âcre : elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied, ou environ, grosses comme le petit doigt, rondes & rougeâtres, garnies de beaucoup de feuilles longuettes, plus petites que celles de l'Amandier, & d'un verd de mer : ses fleurs naissent pendant l'été, en ombelles, aux sommets ; elles sont noirâtres, herbacées, formées en godets découpés ; il leur succede un fruit verdâtre, divisé en trois loges, comme dans les précédentes especes de Tithymales : cette plante croît abondamment dans tous les pays chauds ; on la trouve même aux environs de Paris, à l'entrée du bois de Boulogne, près du Château de la Muette ; on la rencontre aussi en Champagne, dans les

Digitized by Google

pleines sabloneuses, contre les haies, les murailles & les remparts.

Toutes ces especes de Tithymales sont remplies d'un suc laiteux qui est plus ou moins caustique & mordicant; elles purgent violemment par le bas, & causent souvent des inflammations de gosier, des coliques violentes, & ulcerent quelquefois les intestins, en troublant l'estomac: ce remede ne convient guere qu'à des tempérammens robustes, pour les guérir des fievres qui ne dépendent souvent que des mauvais levains des premieres voies: il faut bien se garder d'en donner aux femmes grosses, & aux personnes dont la complexion est délicate. Tous les jours des Charlatans tuent nombre de malades par ces sortes de purgatifs violens, donnés indistinctement. Si on fait digerer le suc laiteux de tous les Tithymales mis en digestion avec le sel de tartre, puis épaissi, il en résultera une matiere aussi purgative que la scammonée de Smyrne, mais plus âcre, plus caustique, par conséquent plus dangéreuse: il vaut mieux se servir de la poudre de jalap qui remplit les mêmes indications, & que la nature a tellement modifiée dans ses principes, qu'elle purge très bien, & sans irriter: on peut employer extérieurement le suc laiteux des Tithymales pour détruire les verrues, & pour dissiper les dartres, ou en qualité de dépilatoire.

TITIRI ou TITRI: poisson ainsi nommé par les Sauvages de l'Amérique: il se trouve dans la plupart des Iles Antilles. Le nom de *Titiri* est Caraïbe. Ce poisson s'appelle *Pisquet* à la Guadeloupe, & *Lattarini* en Italie: on prétend qu'il s'en trouve quelquefois dans la Méditerranée, sur-tout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis Juillet jusqu'en Octobre. Dans les premiers jours ce poisson est d'un beau blanc, & délicat; mais à mesure qu'il grossit il devient gris, & d'un goût moins exquis.

Le Titri n'est pas plus gros qu'un fer d'aiguillette, & il a tout le corps marqueté de noir & de gris, avec deux petites empennures, dont l'une sur le dos, & l'autre sous le ventre: il a deux petites nageoires proche de la tête qui sont, ainsi que la queue, mêlées de trois ou quatre couleurs différentes, de rouge, de verd, de bleu, &c.

Digitized by Google

ces couleurs ſont extrêmement vives. En certains tems de l'année on voit ces poiſſons remonter de la mer vers les montagnes, & en ſi grande quantité, que les rivieres en paroiſſent toutes noires. Comme ces rivieres ſont ordinairement des torrens qui ſe précipitent avec impétuoſité à travers des rochers: ces petits poiſſons gagnent tant qu'ils peuvent le long des rives où les eaux ont moins de rapidité; & quand ils rencontrent un ſaut d'eau qui les emporte, ils s'élancent hors de l'eau, & s'attachent contre la roche, ſe gliſſant, à force de remuer, juſqu'au-deſſus du courant de l'eau: on en voit quelquefois des amas de plus de deux pieds de largeur, & de plus de quatre doigts d'épaiſſeur, attachés ſur une roche: ils ſont tous les uns ſur les autres, & ſemblent diſputer à qui aura plutôt gagné le deſſus: c'eſt-là qu'on les prend: on met un Vaiſſeau deſſous & on les pouſſe dedans avec la main.

Le Pere Labat dit que la pêche de ces poiſſons eſt facile. Quatre perſonnes, dit-il, prennent un linge, chacune par un coin, & le tenant étendu, elles le paſſent entre deux eaux, aux environs de l'endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces poiſſons; & l'élevant en l'air, elles en prennent des milliers. Lorſque ces poiſſons ſe tiennent au fond de l'eau, il n'y a qu'à marcher dans la riviere, pour les faire lever & les pêcher. L'abondance & la délicateſſe de ce poiſſon fait que tout le monde en mange; il n'y a ni écailles à ôter, ni arrête à craindre: il eſt gras, & bon de quelque maniere qu'on l'accommode. On prétend que le Titri ſe nourrit d'œufs de crabes: ce pourroit être le même poiſſon que le Lombo des Indes orientales, dont parle Ruiſch *Tom. I, p. 12, Tab. 7, n. 4.*

TLEHUA ou TLEVA: eſpece de Vipere de Célebes, Iſle de Java: elle ſurpaſſe, dit Seba, toutes les autres Viperes par ſa parure; elle eſt toute couverte de petites écailles griſes & claires, mêlangées d'autres écailles brunes, & comme armoriées: du bout de la tête à la queue on diſtingue une large chaîne qui ſerpente ſur le dos, de couleur d'alezan brulé, accompagnée d'une rangée de taches orbiculaires: ſous cette rangée de

taches, régne, près du ventre, un ſecond cordon formé comme de petites perles; il y en a un de chaque côté: les écailles du ventre ſont bordées, ſur toute leur étendue, d'une rayure blanche, marquetée de points noirâtres ou plombés. Les Portuguais donnent au Tlehua le nom de *Vipere ignée*, parceque ſon venin eſt brulant comme le feu.

Les Habitans de la Nouvelle Eſpagne appellent auſſi *Tleva* une Vipere qui ſe trouve chez eux, & qui eſt ornée de taches en maniere de flammes brunâtres: ſa tête eſt relevée d'une madrure tout à-fait particuliere: elle a les yeux grands & les dents petites. Cette eſpece de Vipere vit de Rats, de Loirs, &c.

TOAS ou TOUS: eſpece de Chique du Breſil & du Mexique: *voyez* CHIQUES.

TOC-KAYE ou TOCQUET, eſpece de Lezard fort commun dans le Royaume de Siam: il eſt deux fois plus gros que les Lezards verds que l'on voit en France: on l'appelle ainſi à cauſe de ſon cri qui articule très diſtinctement *toc-kaye*. Quoique le ton de ſa voix ſoit bas & grave, il crie néanmoins avec tant de force, qu'il ſe fait quelquefois entendre de plus de cent pas; ce qu'il fait ſouvent juſqu'à dix & douze fois de ſuite.

Cet animal ſe retire ordinairement ſur les arbres & dans les maiſons; il court avec une très grande agilité ſur les branches des arbres, & ſur les murailles les plus unies; il ne mord point qu'il ne ſoit provoqué: ſa morſure n'eſt pas toujours ſans conſéquence.

TOCOCO, *voyez* BECHARU.

TODDA-WADDI, *voyez* à la ſuite du mot SENSITIVE.

TOMINEIO. Les Breſilois donnent ce nom à l'eſpece de petit oiſeau mouche qui ſe trouve dans leur pays: il eſt de toute beauté: *voyez* COLIBRI.

TOMTOMBO: genre de poiſſon rond & armé, qui ſe trouve dans les mers des Indes. Ruiſch (*Collect. Piſc. Amboin. p. 9 & 10, Tab. 5.*) en donne quatorze eſpeces différentes, entre leſquelles on en diſtingue de triangulaires, qui ont la peau auſſi dure que la Tortue de mer; leur bouche eſt petite, ſuce fortement, & eſt garnie d'aiguillons

d'aiguillons très piquans: on y remarque le *Porte-éventail*, nommé ainsi de la forme de sa queue : les autres sont plus ou moins garnis d'épines.

TONGA ou TALPIER, *Pulex minutissimus nigricans*, *Barr.* : espece d'insecte ou de Chique fort petite qui naît au Brésil dans la poussiere : elle s'insinue sous les ongles des pieds & des mains, comme les Chiques des Antilles. Ceux d'entre les Sauvages qui vont nuds pieds tâchent de s'en garantir en se frottant d'une huile épaisse & rouge qu'ils tirent des fruits qu'on nomme *Couroq*, voyez CHIQUES.

TONNE ou CONQUE SPHÉRIQUE, *Concha globosa* : genre de coquillage univalve, dont la coquille est souvent chargée de bandelettes, de cannelures & de cordelettes : elle est ronde, renflée dans son milieu, l'ouverture est très large, quelquefois sans dents, le sommet peu garni de boutons ou tubercules, applati, & le fust ridé ou uni. M. d'Argenville donne six especes différentes de Tonnes ; & dans chaque espece il y a encore des variétés : les unes sont cannelées longitudinalement comme la Harpe, les autres circulairement comme la Perdrix : il y en a de couronnées, & qui ont un mamelon, telle est la *Couronne d'Ethyopie* ; enfin on y distingue la Conque Persique, autrement dite la Pourpre de Panama, la Mure, la Figue, le Radis, la Gondole, le Cordon bleu : *Voyez* la Conchyliologie de M. d'Argenville, p. 259, édit. 1757.

M. d'Argenville dit qu'il y a aussi des Tonnes d'eau douce ou de riviere : leur grande ouverture les rend fort différentes des Limaçons & des Buccins. La Tonne a peu de spirales.

M. Adanson, dans son *Hist des coquillages du Sénégal*, p. 99., a rangé sous le nom générique de *Pourpres* les différentes especes de Tonnes ou de Conques sphériques qui, dit il, sont des coquillages ronds, & qui ont rarement des pointes sur leur surface : il en parle sous le nom de *Pourpre*, à canal court, échancré & simple, &c.

TONNERRE, *Tonitru*. Ce phénomene terrible, qui étonne la Nature, principalement dans les climats chauds, & dans les saisons chaudes, est presque toujours

accompagné d'éclairs, qui brillent de l'un à l'autre Pôle.

Les Phyſiciens modernes, entre autres M. l'Abbé Nollet, d'après la connoiſſance & l'analogie des phénomenes électriques, ont penſé, avec beaucoup de probabilité, que le Tonnere eſt entre les mains de la Nature, ce que l'Electricité eſt entre les nôtres. Ne pourroit-on pas dire qu'une nuée préparée par l'action des vents, par la chaleur, par le mélange des exhalaiſons, eſt vis-à-vis d'un objet terreſtre, ce qu'eſt le corps électriſé en préſence & à une certaine proximité de celui qui ne l'eſt pas? Que de raiſons d'analogie! l'univerſalité de la matiere électrique, la promptitude de ſon action, ſon inflammabilité, & ſon activité à enflammer d'autres matieres; la propriété qu'elle a de frapper les corps extérieurement & intérieurement, juſques dans leurs moindres parties; l'exemple ſingulier que nous avons de cet effet dans l'expérience de Leyde, l'idée qu'on peut légitimement s'en faire en ſuppoſant un plus grand dégré de vertu électrique.

La fameuſe expérience de Marly-la-Ville, apprend à notre ſiecle, & à ceux qui le ſuivront, que le Tonnerre & l'Electricité ſont deux effets qui procedent du même principe; puiſque le fer iſolé & expoſé en plein air, lorſqu'il tonne, devient par-là en état de repréſenter tous les phénomenes qu'il a coutume de faire voir lorſqu'on l'électriſe par le moyen des verres frottés. Voilà ce que nous apprend cette fameuſe expérience. Mais en vain l'homme ſe flatteroit-il par-là, que le Tonnerre ſeroit maintenant à ſon pouvoir pour le diſſiper à volonté, & que cette verge pointue ſuffiroit pour décharger entierement de tout ſon feu la nuée orageuſe vis-à-vis de laquelle on la dreſſe. La diſproportion eſt trop grande entre l'effet & la cauſe.

L'expédient que l'on emploie de ſonner, pour ſe garantir, lorſqu'il tonne, eſt-il plus avantageux? On peut quelquefois faire changer de direction aux nuages qui portent la foudre, lorſqu'ils ſont encore éloignés, & que les cloches ſont groſſes; mais le plus ſouvent c'eſt un moyen ſûr de faire tomber le Tonnerre. Il ne manque pas de frapper ceux qui ſonnent, que l'on peut re-

garder comme étant au bout du conducteur. C'eſt dans une excellente Lettre de M. l'Abbé Nollet, ſur l'analogie du Tonnerre avec l'Electricité, dont nous avons tiré ceci, qu'on trouvera tout le détail des idées de ce célebre Phyſicien.

Cette Electricité naturelle, qui eſt beaucoup plus ſenſible dans le tems des orages, regne cependant toujours dans l'athmoſphere, avec la ſeule différence du plus ou du moins. Pluſieurs expériences le démontrent. MM. Buffon & Nollet ont imaginé des machines fort ingénieuſes pour meſurer ce plus ou moins d'Electricité. Un effet auſſi fréquent & auſſi général que l'eſt cette Electricité de l'athmoſphere, a donné lieu de penſer à M. Nollet qu'elle joue un grand rôle dans l'économie de la Nature. L'Expérience lui a appris que l'Electricité artificielle accélere le développement des germes, l'accroiſſement des végétaux, la tranſpiration des corps vivans, & l'évaporation des fluides.

TOPAZE, *Topazius*, pierre précieuſe, polygone, diaphane, luiſante, reſplendiſſante, dont la couleur eſt d'un jaune d'or, mêlé de verd, très éclatant, & plus ou moins foncé. Cette pierre conſerve ſa couleur dans le feu pendant un certain tems; & s'y ſoutient elle-même. La Topaze eſt, après le diamant, la troiſieme pour la dureté; propriété qui lui donne ce poli ſi éclatant, & qui fait qu'elle réſiſte, en quelque ſorte, à la lime: on croit que cette eſpece de pierrerie doit ſa couleur au plomb.

On diſtingue les Topazes en Topazes Orientales & en Occidentales. La premiere eſpece eſt la plus eſtimée & la plus dure: elle ſe trouve dans l'Arabie; ſa couleur eſt une teinte jonquille ou citron: elle eſt très diaphane. On choiſit celle qui eſt plutôt ſatinée que veloutée, dont le jaune n'eſt ni trop outré, ni trop pâle, ni verdâtre, ni de couleur d'eau; celle enfin qui paroît comme remplie de paillettes d'or; cependant elle n'en contient point: on en trouve quelquefois en Egypte qui ſont auſſi belles que celles de l'Arabie; elles paſſent, dans le commerce, pour Orientales, mais elles n'en ont pas la dureté: *voyez* les voyages de TAVERNIER.

La Topaze Occidentale eſt moins dure que la précé-

dente ; mais ſes criſtaux ou canons ſont plus gros : elle naît dans les Indes Occidentales & en Bohême. Son poli paroît toujours gras, en comparaiſon de celle qui eſt Orientale. Sa couleur tire quelquefois ſur le noirâtre ; en un mot elle n'a ni le brillant ni le jeu de la précédente Topaze.

On a découvert, ces années dernieres, dans la Saxe, une eſpece de Topaze, d'une couleur jaunâtre très tranſparente, & d'une forme priſmatique, très dure, & prenant au poliment un éclat fort vif : elle ſe trouve dans des cavernes de la Montagne de Schenekenberg, près de la Vallée de Tanneberg, à deux milles d'Averbac. Ces cavernes ſont formées par des rochers qui s'élevent au-deſſus de la terre. On y rencontre la Topaze, tantôt entourée d'une marne jaunâtre, tantôt dans le quartz, ou parmi un grès cryſtalliſé, qui, vraiſemblablement, eſt une roche de corne. Ce grès eſt tellement dur, qu'on peut s'en ſervir pour tailler les Topazes elles-mêmes. *Voyez* la *Diſſert.* qui ſe trouve à la fin de la *Pyrithol. de Hench. Trad. Franc.* extraite des *Act. Phyſico-Medic. Acad. nat. Cur. Vol. IV*, *obſ.* 82. *p.* 316.

Depuis quelques années, on a découvert dans le Breſil une eſpece de Topaze, dont la teinte eſt peu conſtante & des plus ſingulieres. Cette Topaze, étant expoſée dans un petit creuſet rempli de cendres, ſur un feu gradué, mais juſqu'à faire rougir le creuſet, perd ſa couleur jaune orangée, & s'y convertit en un véritable rubis balai des plus agréables. La Topaze du Breſil eſt d'une couleur ſourde & enfumée, & d'un jaune ſale. On n'en faiſoit aucun cas avant que le hazard eût préſenté cette connoiſſance à quelques Joailliers : ils en ont fait un myſtere juſqu'au moment où M. Dumelle, Orfevre & Metteur-en-œuvre, en a communiqué le ſecret à l'Académie des Sciences, par l'entremiſe de M. Guettard.

A l'égard des Topazes qui ſe débitent dans le commerce pour l'uſage médicinal, elles ne ſont communément qu'un ſpath vitreux & fuſible ; mais quelles qu'elles ſoient, elles n'en ſont, ſuivant toute apparence, ni plus ni moins ſalutaires au corps humain. La Topaze eſt un des cinq *fragmens précieux*. Voyez *ce mot.*

Digitized by Google

La Topaze des Anciens eſt notre chryſolite ; & nous appellons *Chryſolite*, la Topaze des Anciens. *Voyez* CHRYSOLITHE.

TOPEAU, nom qu'on donne à un Corbeau cornu des Indes : *voyez* RHINOCEROS OISEAU.

TOPINAMBOUR ou POIRE DE TERRE : *voyez* BATATTE.

TOQUE, *Caſſida*, plante qui croît aux lieux montagneux, humides & pierreux, & dans les bois : elle a une racine ſemblable à celle de l'Ortie, & qui eſt jaunâtre & fibreuſe ; elle pouſſe une tige haute d'un pied & demi, droite, quarrée, velue, parſemée de nœuds d'où ſortent des feuilles oblongues, découpées profondement, molles, velues, d'un vert obſcur : la tige eſt rameuſe en ſa ſommité, & garnie de petites feuilles étroites, non dentelées, & ſoutenant des fleurs en gueule, diſpoſées en épis oblongs comme celles de l'Ormin, & de couleur purpurine. A la fleur ſuccedent quatre graines arrondies, dures, raboteuſes, qui mûriſſent dans la capſule de la fleur qui a la figure d'une tête couverte d'une toque ou caſque. Cette plante eſt déterſive, vulnéraire & apéritive, & propre pour les cours de ventre.

TORCHEPIN : *voyez* à la ſuite du mot PIN.

TORCHEPOT : *voyez* à l'article GRIMPEREAU.

TORCOL, ou TERCOU ou TURCOT, oiſeau qui, ſelon Belon, a ſept pouces & demi de longueur, & dix d'envergeure : ſon bec eſt de couleur plombée & court : ſa langue eſt longue, & ſe termine en une épine oſſeuſe & pointue ; il peut la darder à une longueur aſſez conſidérable, & la retirer à volonté : il a l'iris de couleur de chair.

Cet oiſeau peut hériſſer les plumes de ſa tête en forme de huppe, comme fait le Geai. Son plumage eſt très beau & très artiſtement coloré ; celui du dos eſt diverſifié de rougeâtre, de brun, de blanc & de noir : il a une liſiere noire depuis le ſommet de la tête, le long du milieu du dos ; celle de la femelle s'étend juſqu'au bout du bec. Derham a obſervé que le ventre du mâle eſt quelquefois dégarni de plumes comme celui de la femelle qui couve, ce qui fait préſumer que ces deux oiſeaux couvent tour-à-tour : la tête eſt cendrée & tachetée de lignes

Digitized by Google

blanches, noires & rouges ; la gorge & le bas du ventre ſont jaunes, & ſurſemés de lignes noires ; le croupion eſt de la couleur de la tête, & l'aile de celle du corps : il a quatre doigts, dont deux en avant & deux en arriere. Le Torcol tourne ſa tête en arriere vers les épaules, d'une maniere tout-à-fait extraordinaire, & c'eſt de là que ce nom lui eſt venu. Il ſe nourrit de Fourmis, qu'il frappe de ſa langue gluante ; il les avale ſans les toucher de ſon bec. On voit de ces oiſeaux en Suede dans le printems.

TORMENTILLE, *Tormentilla*, plante qui croît preſque par-tout aux lieux ſabloneux, humides, herbeux, dans les bois ; dans les pâturages ſecs, montagneux, &c. Sa racine eſt un tubercule vivace, preſque auſſi gros que le pouce ; raboteux, un peu fibreux, plus ou moins droit ; de couleur obſcure en dehors, rougeâtre en dedans, d'un goût aſtringent : elle pouſſe pluſieurs tiges grêles, velues, rougeâtres, longues d'environ un pied, ſe courbant & ſe couchant à terre ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la Quinte-feuille, mais velues & rangées ſur une queue, ordinairement au nombre de ſept : ſes fleurs ſont compoſées chacune de quatre feuilles jaunes, diſpoſées en roſe, ſoutenues par un calice fait en baſſin & découpé en huit parties, quatre grandes & quatre petites, placées alternativement avec ſeize étamines dans le milieu : à ces fleurs ſuccedent des fruits arrondis qui contiennent pluſieurs ſemences oblongues.

La Tormentille des Alpes & des Pyrenées, differe de la nôtre, en ce que ſa racine, qui eſt principalement d'uſage en Médecine, eſt plus groſſe, mieux nourrie, plus rouge ; elle eſt auſſi plus aſtringente & plus amere : elle eſt eſtimée vulnéraire, propre pour arrêter les vomiſſemens, les cours de ventre, les hémorragies & les fleurs blanches ; elle convient dans les dyſſenteries malignes, quoique l'Ipecacuanha ſoit encore plus sûr dans ces cas. La poudre de cette racine, répandue ſur les ulceres, les deſſéche & les cicatriſe ; c'eſt ainſi qu'elle guérit aſſez bien le Panaris. On fait avec la racine de Tormentille, des gargariſmes qui ſoulagent beaucoup dans le mal de dents.

TORPILLE, TORPEDE ou TREMBLE, *Torpedo* :

poiſſon de mer, ainſi nommé de la propriété ſinguliere qu'il a d'occaſionner un engourdiſſement à ceux qui le touchent. On le rencontre ſur les Côtes de Poitou, d'Aunis, de Gaſcogne & de Provence.

La Torpille eſt un poiſſon cartilagineux, à-peu-près de la figure d'une Raie; ſes yeux ſont fort petits ainſi que ſa bouche, laquelle eſt bien garnie de dents, & formée comme en demi-lune juſqu'à la moitié du corps, dont même elle n'eſt pas diſtinguée: au-deſſus de la bouche on apperçoit deux petites ouvertures qui ſervent de narines: le dos de l'animal eſt tout-à-fait blanc; ſa queue eſt courte, mais charnue comme celle du Turbot; ſa peau eſt fort mince & ſans écailles ſenſibles. Les plus grandes Torpilles n'ont pas deux pieds de long. Quand on les touche avec les doigts, il arrive, non pas toujours, mais aſſez ſouvent, que l'on ſent un engourdiſſement douloureux dans la main & dans le bras juſqu'au coude, & quelquefois juſqu'à l'épaule: ſa plus grande force eſt dans l'inſtant qu'il commence, il dure peu & ſe diſſipe entierement. Il eſt d'une eſpece particuliere quant au ſentiment de douleur; mais il n'y a rien à quoi il reſſemble plus, qu'à ce que l'on ſent quand on s'eſt frappé rudement le coude contre quelque choſe de dur.

Si l'on ne touche point la Torpille; quelque près qu'on en ait la main, on ne ſent jamais rien; ſi on la touche avec un bâton, on ſent très peu de choſe; ſi on la touche par l'interpoſition de quelque corps peu épais, l'engourdiſſement eſt aſſez conſidérable; ſi on la preſſe en appuyant avec force, l'engourdiſſement eſt moindre, mais toujours aſſez fort pour obliger néceſſairement à lâcher priſe.

Dans le tems que l'animal ſe vange d'être touché, on ne lui voit aucun mouvement, aucune agitation ſenſible; mais M. de Réaumur n'a pas laiſſé d'en découvrir la cauſe, en y regardant de plus près. La Torpille a, comme les autres poiſſons plats, le dos un peu convexe. Quand on touche la Torpille, cette partie s'applatit inſenſiblement, & même quelquefois juſqu'à devenir concave; & c'eſt préciſément dans l'inſtant ſuivant qu'on ſe ſent frappé de l'engourdiſſement. On voit la ſurface convexe devenir plate ou concave par dégrés, mais on

ne la voit point redevenir convexe ; on voit seulement qu'elle l'est redevenue, quand on est frappé.

C'est là, selon M. de Réaumur, en quoi consiste tout le mystere. Le dos de l'animal reprend donc sa convexité avec une extrême viteſſe, & donne, à celui qui le touche, un coup violent & très bruſque. Puiſque delà vient l'engourdiſſement dans le bras, c'eſt-à-dire, une privation de ſentiment, il y a lieu de croire que ce coup imprime au bras un mouvement directement contraire à celui que les eſprits animaux y ont, qu'il arrête & ſuſpend leurs cours, ou même les fait réfluer.

La diſſection de l'animal, fait voir que ce que M. de Réaumur dit de la force & de la preſteſſe de ce coup, n'eſt pas une pure hypotheſe accommodée au beſoin des phénomenes. La Torpille étant conçue partagée en deux depuis la tête juſqu'à la queue, deux grands muſcles égaux & pareils, qui ont une figure de faulx, l'un à droite & l'autre à gauche, occupent la plus grande partie de ſon corps, en naiſſant où la tête finit & en ſe terminant où la queue commence. Leurs fibres ſont elles-mêmes bien ſenſiblement des muſcles. Ce ſont des tuyaux cylindriques, gros comme des plumes d'Oie, diſpoſés parallelement entre eux, tous perpendiculaires au dos & au ventre, conçus comme deux ſurfaces paralleles, ainſi qu'ils le ſont à peu-près ; enfin, diviſés chacun en vingt cinq ou trente céllules, qui ſont elles-mêmes des tuyaux cylindriques de même baſe & de moindre hauteur que les autres, & qui ſont pleines d'une matiere molle & blanche. Quand l'animal s'applatit, il met toutes ces fibres en contraction ; c'eſt-à-dire, diminue la hauteur de tous ces cylindres ; & en augmente la baſe ; & quand enſuite il veut frapper ſon coup, il laiſſe agir le reſſort naturel de toutes ces parties qu'il débande toutes enſemble ; & en leur rendant leur premiere hauteur, il les releve promptement.

Ces coups prompts & réitérés, donnés par une matiere molle, ébranlent les nerfs ; ils ſuſpendent ou changent le cours des eſprits animaux, ou de quelque fluide équivalent ; ou ſi l'on aime mieux encore, ces coups produiſent, dans les nerfs, un mouvement d'ondulation, qui ne s'accommode pas avec celui que nous devons leur

Digitized by Google

donner pour mouvoir le bras Delà naît l'impuiſſance où on ſe trouve d'en faire uſage, & le ſentiment douloureux.

M. de Réaumur a auſſi obſervé, que, lorſqu'on touche la Torpille, vis-à-vis ſes deux grands muſcles compoſés de fibres cylindriques, c'eſt alors qu'on reſſent les engourdiſſemens les plus conſidérables. Plus les endroits où on la touche en ſont éloignés, & moins la force du poiſſon eſt à craindre. On peut hardiment le prendre par la queue; & c'eſt ce que les Pêcheurs ſavent très bien, ils ne manquent pas de le ſaiſir par là.

Peut être y a-t-il des Torpilles aſſez vigoureuſes pour faire reſſentir un engourdiſſement, même lorſqu'on les touche avec un long bâton; mais il n'y en a pas apparemment, qui, (comme le veut M. Pérault) engourdiſſent les mains des Pêcheurs qui tiennent les filets où elles ſont priſes.

Il n'eſt pas naturel de penſer, comme quelques Auteurs l'ont avancé, que cet engourdiſſement ſoit occaſionné par une émiſſion de certains corpuſcules particuliers; car ce poiſſon ne pourroit les pouſſer hors de lui, que quand il les exprimeroit de ſa propre ſubſtance en contractant ſes muſcles: mais ce n'eſt pas-là le moment où l'engourdiſſement ſe fait ſentir; au contraire, c'eſt celui où l'animal reprend ſa dilatation ou ſa figure naturelle. D'ailleurs, ſi cette émiſſion avoit lieu, on recevroit l'impreſſion de ces corpuſcules à quelque diſtance de la Torpille, & il ne ſeroit pas beſoin de la toucher; l'engourdiſſement iroit en augmentant du premier moment aux ſuivans, &c.

Ariſtote, Pline, & la plupart des Naturaliſtes, aſſurent que cette propriété qu'a la Torpille, lui eſt utile pour attrapper des poiſſons. Ce qui eſt sûr, au rapport des Pêcheurs, c'eſt qu'elle ſe nourrit de poiſſons, & qu'on en rencontre fréquemment dans ſon eſtomac. Cependant la Torpille, comme la plupart des poiſſons plats, ſe tient ordinairement ſur le ſable ou ſur la vaſe.

Lorſque M. de Réaumur ſe procura des Torpilles en vie, n'ayant point alors de poiſſons vivans, il mit une Torpille & un Canard dans un même vaſe plein d'eau de mer, ayant ſeulement recouvert le vaſe d'un linge,

Digitized by Google

afin que le Canard ne pût s'envoler. Au bout de quelques heures, le Canard se trouva mort. Il avoit apparemment touché trop fréquemment la Torpille, il lui en coûta la vie.

Kæmpfer, ce véridique Voyageur, rapporte qu'en faisant ses Observations sur la Torpille, il vit un Africain qui prenoit ce poisson sans aucune marque de frayeur, & qui le toucha quelque tems avec la même tranquillité; enfin il apprit que le secret de prévenir l'engourdissement consistoit à retenir son haleine : il en fit aussi-tôt l'expérience; elle lui réussit parfaitement, & tous ceux qui l'ont répétée depuis, ont eu le même succès; & ils ont dit que dès qu'ils commençoient à laisser sortir leur haleine de la bouche, l'engourdissement se faisoit sentir aussi-tôt.

On assure, dans l'Histoire de l'Abyssinie, que l'on s'y sert des Torpilles pour guérir la fievre. Voici, nous dit-on, comment les Abyssins usent de ce remede. Ils lient le malade fort serré sur une table; ensuite ils appliquent le poisson successivement sur tous ses membres. Cette opération met le malade à une cruelle torture; mais elle le délivre sûrement de la fievre.

Quand la Torpille est morte, nos Pêcheurs ne la craignent plus : ils la mangent comme un autre poisson. Sa chair n'est pas pourtant d'un goût fort agréable, & ils en retirent peu : ils jettent les deux grands muscles, dont nous avons parlé, parcequ'ils ne contiennent presque qu'une matiere molle, d'un goût fade. Ce qu'ils conservent sur tout de ce poisson, c'est son foie, qui est gros & semblable à celui des raies.

L'Amérique a des Torpilles semblables aux nôtres par leurs effets; mais qui sont de figure différente. Il est fait mention, dans les *Mémoires de l'Académie, pour l'année 1677*, d'une espece de Torpille, qu'on compare au Congre, c'est-à dire, qui est d'une figure approchante de celle de l'anguille : elle engourdit le bras lorsqu'on la touche, même avec un bâton, & ses effets vont quelquefois jusqu'à donner des vertiges.

TORSCK. En Suede on donne ce nom à la Morue de diverses couleurs, qu'on pêche en quantité dans la Mer Baltique & Occidentale, aux environs de Gothlande & d'Œlande. *Voyez* au mot MORUE.

Digitized by Google

TORTELLE. *Voyez* VELAR.

TORTUE, *Teſtudo*, animal amphibie, d'une forme & d'une ſtructure ſinguliere : certaines eſpeces ſont d'un excellent uſage en Médecine, d'autres fourniſſent aux Arts une écaille belle & tranſparente. Il y a de ces animaux d'un petit volume, d'autres ſont d'une groſſeur monſtrueuſe.

On diviſe les Tortues en *Tortues de terre*, en *Tortues de mer* & en *Tortues d'eau douce.*

La *Tortue de terre*, autrement dite *Tortue de bois* ou *de montagne*, eſt un animal couvert d'une écaille ample, ſolide, voutée, faite en écuſſon, & marbrée de diverſes couleurs : on n'apperçoit de cet animal que la tête, qui reſſemble à celle d'un Serpent. Sa queue & ſes pattes reſſemblent à celles du Lézard. Dans la plupart des Tortues les mâchoires ſont revêtues d'un cartilage très dur qui forme pluſieurs rangs de dents, ou pour mieux dire, des dentelures découpées & entaillées en forme de ſcie. L'écaille qui recouvre ſa ſubſtance oſſeuſe ſert comme d'un rempart impénétrable au corps de l'animal, & fournit une retraite ſure à ſa tête, à ſes pattes & à ſa queue, qu'il retire en dedans à l'approche du moindre danger. Cette enveloppe, ou carapace, qui eſt, pour ainſi dire, à la Tortue ce que la coquille eſt à l'Huitre, ſupplée au défaut des os du corps, ſi on excepte ceux des extrêmités de la tête, du cou, des quatre pattes & de la queue. Quel art dans la ſimplicité de ce ſquelette compoſé d'un ſi grand nombre d'os, qui ne laiſſent pas de répondre ſuffiſamment à tous les différens uſages dont ils peuvent être à l'animal. Cette cuiraſſe de la Tortue eſt ſi ferme qu'un caroſſe pourroit paſſer deſſus ſans l'applatir.

La *Tortue de terre* ſe trouve ſur les montagnes, dans les forêts, dans les bois, dans les champs & dans les jardins : elle vit de fruits, d'herbes, & de ce qu'elle peut trouver ſur la terre : elle mange auſſi des Vers, des Limaçons & d'autres inſectes : on la peut nourrir à la maiſon avec du ſon & de la farine. Elle marche ſi lentement que la lenteur de ſa marche a paſſé en proverbe. Elle ſe cache en hiver dans les cavernes, & y paſſe même quelquefois toute cette ſaiſon ſans manger, comme font les

Digitized by Google

Serpens, les Lezards & plusieurs autres animaux. Elle a la vie très dure, & vit fort long-tems.

On dit que la Tortue de terre n'aime point l'eau, & qu'elle n'est point amphibie : cependant, ainsi qu'on le verra ci après, la structure du cœur & des poulmons de ces especes de Tortues est semblable à celle des *Tortues d'eau* Selon les Voyageurs, elle se trouve en abondance dans les déserts d'Afrique, & notamment dans la Lybie & dans les Indes, où on en sert fréquemment sur les tables. De toutes les especes de Tortues, il n'y en a point qui ait la chair si délicate, ni si saine ; mais les Grecs & les Turcs n'osent en user, à cause de la défense faite par leurs loix. On trouve aussi beaucoup de Tortues terrestres en Thrace & en Macedoine, à Amboine, dans le Ceylan, dans le Bresil & à Cayenne : on en trouve aussi en Languedoc. La plus singuliere est celle dont le test osseux a trois sillons sur le dos : la plupart ont leur carapace formée d'écailles rhomboïdales, très artistement colorées Elles cachent leurs œufs sous la terre.

Pour donner une idée des singularités que présente la structure de la Tortue, nous ferons usage de la description d'une Tortue de terre apportée des Indes, & qui avoit été prise aux côtes de Coromandel : cette description curieuse se trouve dans les Mémoires de l'Académie.

Cette Tortue étoit bien plus petite qu'une *Tortue de mer*, où les animaux deviennent ordinairement plus grands que ceux de la même espece qui vivent sur la terre. Son écaille n'avoit que trois pieds de long sur deux de large : cette écaille étoit d'un gris fort brun, & composée par-dessus de plusieurs pieces de figure différente, dont néanmoins la plupart étoient pentagones. Toutes ces pieces étoient posées & collées sur un os qui, en maniere de crâne, enfermoit les entrailles de l'animal, ayant en devant une ouverture qui laissoit sortir la tête, les épaules & les bras, & une autre ouverture opposée par où sortoient les jambes & la queue. Cet os est double, y en ayant un sur le dos & un autre sur le ventre, qui, comme deux plastrons, sont joints par les côtés, & attachés ensemble par des ligamens forts & durs, mais qui laissent néanmoins la liberté à quelque mouvement.

Les Tortues terrestres se dépouillent, dit-on, de leurs

écailles, c'eſt-à-dire, de ces pieces qui ſont appliquées ſur l'os : auſſi lorſqu'on veut ſéparer ces écailles, on met l'os ſur le feu ou dans l'eau bouillante, & la chaleur fait que les parties écailleuſes ſe ſéparent aiſément les unes des autres. A la grande ouverture de devant il y avoit en deſſous, dans la Tortue dont nous parlons, un rebord relevé pour laiſſer plus de liberté au cou & à la tête de s'élever en haut. Cette inflexion du cou eſt d'un grand uſage aux Tortues : elle leur ſert à ſe retourner lorſqu'elles ſont ſur le dos, & leur induſtrie eſt admirable pour cela. Lorſqu'on met une Tortue vivante ſur le dos, on obſerve que, ne pouvant pas ſe ſervir de ſes pattes pour ſe relever, parcequ'elles ne ſe peuvent plier que vers le ventre, elle ne ſe ſert que de ſon cou & de ſa tête, qu'elle tourne tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, en pouſſant contre terre pour ſe faire balancer comme un berceau, afin de chercher le côté vers lequel l'inégalité de la terre peut laiſſer aiſément rouler l'écaille; quand elle la trouve, elle ne fait plus d'effort que vers ce côté-là.

L'écaille inférieure de cette Tortue étoit un peu creuſe; c'eſt à quoi on diſtingue le mâle au premier coup d'œil : car l'écaille inférieure des femelles eſt plate. Tout ce qui ſortoit hors de l'écaille; ſavoir, la tête, les épaules, les bras, la queue, les feſſes & les jambes, étoit couvert d'une peau lâche & pliſſée par de grandes rides, & outre cela grainée comme du maroquin. Cette peau n'entroit point ſous l'écaille pour couvrir les parties qui y étoient enfermées; elle étoit attachée autour du bord de chacune des deux ouvertures : mais la peau des *Tortues d'eau* eſt couverte près des jambes de petites écailles comme les poiſſons. La tête de cette Tortue reſſembloit à celle d'un Serpent; les narines étoient ouvertes au bout du muſeau; les yeux étoient petits & hideux; l'œil n'avoit point de paupiere ſupérieure, il ne ſe fermoit que par le moyen de l'inférieure qui s'élevoit juſque contre le ſourcil. Pline dit que cela eſt commun à tous les animaux à quatre pieds qui font des œufs. Vers les extrêmités des mâchoires, à l'endroit des lévres, la peau étoit dure comme de la corne, & tranchante comme aux autres Tortues; il ne laiſſoit pas cependant d'y avoir deux rangs

de véritables dents : il y avoit à chacune des pattes de devant cinq ongles ; les pattes de derriere n'en avoient que quatre. On observe que les *Tortues d'eau* ont les ongles beaucoup plus pointus, parcequ'elles ne les usent pas en nageant, comme les *Tortues de terre* le font en marchant.

Quoique la *Tortue de terre* marche fort lentement, sa maniere de marcher, qui lui est particuliere, doit user ses ongles autant qu'aux animaux qui courent ; car elle les frotte tous contre terre séparement, & l'un après l'autre : en sorte que lorsqu'elle pose une patte, elle n'appuie d'abord que sur l'ongle, qui est le plus en arriere ; ensuite elle appuie sur celui qui le suit, & passe ainsi sur les autres jusqu'à l'ongle de devant. La queue de cette Tortue étoit très grosse, inflexible, & finissoit en une pointe garnie d'un bout semblable à une corne de Bœuf. La même inflexibilité s'est trouvée aux muscles des mâchoires, elles n'ont pu être ouvertes qu'en coupant les muscles.

Aristote a remarqué que de tous les animaux la Tortue est un de ceux qui a le plus de force aux mâchoires : cette force est telle, qu'elle coupe tout ce qu'elle prend. Nous avons remarqué dans une petite Tortue, disent Messieurs de l'Académie, que sa tête, une demi-heure après avoir été coupée, faisoit claquer ses mâchoires avec un bruit pareil à celui des castagnettes. L'inflexibilité de la queue, pareille à celle des mâchoires, doit faire croire que la Tortue a beaucoup de force à cette partie pour en frapper, & que cette corne qu'elle a au bout peut lui tenir lieu d'arme offensive.

L'organisation intérieure de la Tortue présente des particularités très curieuses. On y observe les parties propres aux divers animaux ; telles que l'estomac, le foie, les poulmons, le cœur, la vessie, les parties de la génération qui dans le mâle sont la verge & les autres parties qui l'accompagnent. La vessie étoit si grande dans la Tortue des Indes qu'on a prise pour exemple, qu'elle recouvroit les intestins & toutes les autres parties du bas ventre. La verge de cette Tortue avoit neuf pouces de longueur : le cœur étoit situé au haut de la poitrine : sa figure étoit fort différente de celle que le cœur a ordinaire-

Digitized by Google

ment ; car au lieu d'être allongé de sa base à sa pointe, sa plus grande dimension étoit d'un côté à l'autre, ayant trois pouces dans ce sens, & un pouce & demi seulement de la base à la pointe.

Quelques Auteurs ont cru que la Tortue n'a point de sang dans le poulmon. Ils ont fondé cette opinion sur la blancheur & sur la transparence des membranes dont il est composé, qui le font paroître tout-à fait membraneux lorsqu'il est enflé ; au lieu que celui des autres animaux paroît charnu : mais il n'y a d'autre différence que du plus ou du moins. Le poulmon de l'homme, de même que celui des autres animaux, est composé de petites vésicules ramassées les unes contre les autres, entre lesquelles les vaisseaux sanguins sont entrelacés en si grand nombre, qu'ils forment des apparences de chair en maniere de petits lobes. Or il n'y a pas apparence que le poulmon de la Tortue serve à la circulation entiere du sang ; car dans ces animaux amphibies, le sang passe, pour la plus grande partie, d'un ventricule à l'autre par le moyen d'un trou ovale qui se trouve dans la cloison qui sépare les deux ventricules. Il n'est point non-plus fait pour la voix, la Tortue étant absolument muette ; & il n'est point utile au rafraichissement des parties internes, puisqu'il n'a point le mouvement continuel & reglé, qui se voit dans les autres animaux, & qui est nécessaire à ces usages.

Il y a donc lieu de penser que ce poulmon donne aux Tortues la faculté qu'elles ont de s'élever, de se tenir sur l'eau, & de descendre au fond quand elles veulent ; en sorte qu'il leur tient lieu de la vessie pleine d'air, qui se trouve dans la plupart des poissons : aussi voit-on quelquefois les Tortues flottantes sur l'eau sans se remuer. *Aristote* & *Pline* on remarqué que lorsque les Tortues ont été long-tems sur l'eau pendant le tems calme, il arrive que leur écaille étant desséchée au Soleil, elles sont aisément prises par les Pêcheurs, à cause qu'elles ne peuvent se plonger dans la mer assez promptement, étant devenues trop légeres. Cela fait voir quelle justesse il doit y avoir dans leur équilibre, puisqu'un aussi petit changement, qu'est celui qui peut arriver par le

ſeul deſſéchement de l'écaille, eſt capable de le rendre inutile.

Quoique la Tortue, dont on donne ici la deſcription, fût terreſtre, elle ne laiſſoit pas, à l'égard de cette conformation particuliere du cœur & du poulmon, de l'avoir pareille à celle des Tortues d'eau, ainſi qu'on voit pluſieurs oiſeaux avoir des ailes, quoiqu'ils ne volent pas. Le cerveau étoit extrêmement petit; ce qui n'eſt pas ſurprenant, puiſque l'on dit que celui des *Tortues de mer*, que l'on pêche aux Antilles, & dont la tête eſt groſſe comme celle d'un Veau, n'eſt pas plus gros qu'une groſſe feve. Sur le ſommet oſſeux de la tête, on voyoit une crête, ainſi qu'on en obſerve ſur la tête de tous les animaux qui ont une force extraordinaire aux mâchoires.

Ceux qui ont fait la deſcription des Antilles, qui eſt le lieu du monde, où il y a une plus grande quantité de Tortues, diſent qu'elles ſont ſourdes; mais on a lieu de douter de la vérité de ce fait, lorſqu'on vient à examiner les parties que l'on reconnoît pour les organes de l'ouie. On ne voyoit point, il eſt vrai, d'ouverture extérieure en dehors à nos petites Tortues, non-plus qu'à la grande, dont nous donnons la deſcription; mais auprès des temples l'os étoit enfoncé, & cette enfonçure étoit recouverte d'une peau plus mince & plus déliée qu'ailleurs. Au-deſſous de cette peau étoit un trou rond de la grandeur de l'orbite de l'œil, recouvert d'une plaque cartilagineuſe: cette cavité répondoit à pluſieurs autres, dont la derniere étoit tapiſſée d'une membrane délicate, qui étoit l'organe de l'ouie.

Cette deſcription nous donne la connoiſſance de faits intéreſſans, qui conviennent auſſi aux autres eſpeces de Tortues dont nous allons parler.

Tortues de Mer.

La Tortue de mer differe principalement de la Tortue de terre par ſa grandeur, par ſes pieds faits pour nager, ſemblables aux nageoires des poiſſons, & par ſa tête, dont la bouche ſe termine communément en bec de Perroquet. Elle croît à une grandeur conſidérable: on en

en trouve de très groſſes au Breſil & aux Iſles Antilles. Dans l'Iſle Taprobane les toîts des maiſons ſont couverts d'écailles de Tortues. Les Peuples voiſins de l'Ethyopie, nommés *Chelonophages* ou *Mangeurs de Tortues*, ſe ſervent de ces mêmes écailles en guiſe de barques pour naviger près le Continent, & au lieu de tentes. Parmi les Voyageurs les uns aſſurent avoir vu dans l'Océan Indien des Tortues d'une telle grandeur, que quatorze hommes pouvoient monter à la fois ſur l'écaille ſupérieure d'une ſeule de ces Tortues : d'autres affirment qu'il y a des Tortues longues de dix pas & larges de ſept. On en voit une d'une très belle taille à Paris dans le cabinet des Petits-Peres de la Place des Victoires.

Le mâle lorſqu'il s'accouple monte ſur la femelle à la maniere des Vivipares. Quelques Auteurs diſent que ces animaux reſtent accouplés pendant un mois entier. Le ſentiment de ceux qui diſent qu'ils reſtent accouplés ou en *cavalage* pendant neuf jours, eſt plus probable. Dans cette ſituation le mâle n'abandonne pas aiſément la femelle. Quand on les trouve ainſi accouplés, & qu'on veut les prendre, le meilleur parti eſt de darder la femelle la premiere ; car alors on eſt ſûr du mâle, qui ne la quitte point.

Les Pêcheurs prennent les Tortues en les renverſant ſur le dos : pour cela ils en approchent doucement pendant qu'elles dorment flottantes à la ſurface de l'eau ; & quand ils les ont ainſi renverſées, ils les pouſſent devant eux avec leurs mains juſqu'à leur barque. Lorſqu'elles ſont ainſi couchées ſur le dos, elles jettent, dit-on, de profonds ſoupirs, & verſent des larmes abondamment.

Les Inſulaires des Iſles Antilles diviſent les *Tortues de mer* en *Tortue franche*, en *caouanne* & *carret*. Ces Tortues ſont toutes à-peu-près de la même figure.

La *Tortue franche* n'a pas l'écaille bien belle, mais la chair & les œufs en ſont excellens, & très recherchés par les gens de mer, qui n'ont rien de meilleur pour ſe rafraîchir & ſe guérir dans leurs maladies quand la navigation eſt longue. Une ſeule Tortue peut donner juſqu'à deux cens livres de chair qu'on ſale, & près de trois cens œufs fort gros, & qui ſont de garde. L'écaille des

Tortues franches & des *Caouannes* a assez ordinairement quatre pieds & demi de longueur & quatre de largeur. Ces dernieres Tortues ressemblent pour la forme aux *Tortues franches*; mais leur tête est un peu plus grosse. Lorsqu'on veut les approcher, elles se mettent en défense. Leur chair est noire, filamenteuse & de mauvais goût. On tire de ces Tortues une huile qui n'est bonne que pour les lampes.

Le *Carret* est une autre Tortue très grosse, d'une chair, à la vérité, moins délicate que celle de la *Tortue franche*; mais elle est très recherchée pour son écaille, qu'on façonne comme l'on veut en l'amollissant dans de l'eau chaude, puis la mettant dans un moule dont on lui fait prendre exactement & sur le champ la figure à l'aide d'une bonne presse de fer: on la polit ensuite, & on y ajoute des ciselures d'or & d'argent, ou d'autres ornemens.

L'écaille de cette Tortue est composée de quinze feuilles, tant grandes que petites, dont dix sont plattes, quatre un peu recourbées, & celle qui couvre le dos est faite en triangle cavé comme un petit bouclier. La dépouille ordinaire du *Carret* pese trois ou quatre livres; mais on en rencontre quelquefois qui ont l'écaille si épaisse, & les feuilles si longues & si larges, qu'elles pesent toutes ensemble environ six ou sept livres.

Il y a une espece de Tortue que l'on nomme *Tortue verte*, parceque son écaille est plus verte que celle des autres. Cette écaille est fort déliée & fort transparente: on ne s'en sert que pour les pieces de rapport, parcequ'elle est extraordinairement déliée. Lorsqu'on emploie l'écaille des Tortues en marqueterie, on lui donne la couleur que l'on souhaite par le moyen de feuilles mises dessous: mais pour cela on choisit l'écaille blonde, sans veines, & non pas celle qui est de couleur vineuse, ou pleine de nuages.

Les *Tortues de mer* paissent l'herbe sous l'eau & hors de l'eau: elles font leur demeure ordinaire & trouvent leur nourriture dans des especes de prairies qui sont au fond de la mer le long de plusieurs Isles de l'Amérique. Il y a peu d'eau sur quelques-uns de ces fonds; & les Voyageurs rapportent que quand le tems est calme & serein, on voit ce beau tapis verd au fond de l'eau,

Digitized by Google

& les Tortues qui s'y promenent. Après qu'elles ont mangé, elles vont à l'embouchure des rivieres chercher l'eau douce. Quand elles ne mangent point, elles ont ordinairement la tête hors de l'eau; mais dès qu'elles voient remuer quelque Chasseur ou quelque Oiseau de proie, elles s'enfoncent bien vîte. Elles vont tous les ans à terre pondre leurs œufs dans des trous qu'elles se font sur le sable, par le moyen de leurs ailerons, un peu au-dessus de l'endroit où les vagues de la mer viennent battre. Elles le recouvrent très légerement, afin que le Soleil les échauffe, & fasse éclore les petits.

En travaillant ainsi pour leur famille, elles préparent une provision abondante aux hommes & aux oiseaux; car elles vont pondre de quinze jours en quinze jours, & mettent bas chaque fois quatre-vingt dix œufs & plus. Au bout de vingt-quatre ou de vingt-cinq jours, on voit sortir du sable de petites Tortues qui, sans leçons & sans guide, s'en vont tout doucement gagner l'eau. Mais malheureusement pour elles, la lame les rejette les premiers jours: les oiseaux accourent, & les enlevent la plupart avant qu'elles soient assez vigoureuses pour tenir contre les flots, & pour se glisser au fond: aussi de trois cens œufs il n'en échappe quelquefois pas dix.

Les Insulaires des Antilles, qui vont dans certain tems de l'année aux Isles du Cayeman pour faire provision de la chair des Tortues, disent qu'elles abordent de plus de cent lieues loin pour y déposer leurs œufs, à cause de la facilité du rivage qui est bas, & par-tout couvert d'un sable mollet. Le terrissage des Tortues commence à la fin d'Avril, & dure jusqu'au mois de Septembre; & c'est alors qu'on en peut prendre en abondance. A l'entrée de la nuit on met des hommes à terre, qui se tenant sans faire de bruit sur la rade, guettent les Tortues lorsqu'elles sortent de la mer pour s'avancer sur le sable. Ils vont à elles, & les renversent sur le dos les unes après les autres (ce qui s'appelle chavirer la Tortue). Les Matelots peuvent facilement tourner chaque soir en moins de trois heures quarante ou cinquante Tortues, dont les moindres pesent cent cinquante livres, & les ordinaires deux cens livres: elles ont toutes une grande quantité d'œufs dans le ventre.

Digitized by Google

Ces œufs ſont ronds & de la groſſeur d'une balle de jeu de paume, ils ont du blanc & du jaune comme les œufs de poule, mais la coque n'en eſt pas ferme; elle eſt molaſſe comme ſi c'étoit du parchemin mouillé; ils ſont un peu moins bons que les œufs de poule. Lorſqu'on veut manger une tortue ſur le lieu, on la tue: on lui cerne l'écaille du ventre; & l'écaille ſupérieure devient une eſpece de plat, dans lequel on fait cuire la tortue après l'avoir aſſaiſonnée avec le jus de citron, le ſel, le piment, le poivre & le gérofle. Tout le jour les Matelots ſont occupés à mettre en pieces & à ſaler les tortues qu'ils ont priſes pendant la nuit. La plupart des navires qui vont aux Iſles du Cayeman, après avoir fait leur charge, c'eſt-à-dire, après ſix ſemaines ou deux mois de ſéjour, s'en retournent aux Antilles, où ils vendent cette tortue ſalée pour la nourriture du menu peuple & des eſclaves. La chair des tortues ſalées n'eſt pas moins en uſage dans les Colonies de l'Amérique, que la morue dans tous les pays de l'Europe. La graiſſe de ces tortues rend une huile qui eſt jaune & propre à être employée dans les alimens, lorſqu'elle eſt fraiche; quand elle eſt vieille, elle ſert aux lampes. On peut retirer d'une groſſe tortue juſqu'à 33 pintes d'huile.

On prend auſſi les tortues de mer au harpon, à-peu-près comme les Baleines. La nuit, lorſqu'il fait clair de lune, & que la mer eſt tranquille, un Pêcheur monte ſur un petit canot, avec deux autres, dont l'un tient l'aviron, qu'il ſait remuer avec tant de viteſſe & de dextérité, qu'il fait avancer le canot auſſi vite & avec beaucoup moins de bruit, que s'il étoit pouſſé à force de rames. Le maître Pêcheur ſe tient droit ſur le devant du canot, & lorſqu'il apperçoit que quelque tortue fait écumer la mer en ſortant par intervalles, il montre du bout d'un bâton l'endroit où celui qui gouverne le petit eſquif doit le conduire. Lorſqu'il eſt à portée, il lance ſon harpon avec une telle force ſur le corps de la tortue, qu'il penetre l'écaille, & entre bien avant dans la chair. La tortue qui ſe ſent bleſſée coule à fond; auſſi-tôt l'autre homme qui eſt dans le canot lâche une ficelle attachée au harpon, & lorſque la tortue s'eſt bien débattue & que les forces lui manquent, à cauſe du ſang qu'elle

Digitized by Google

a perdu, on la prend aiſément : cette ſorte de pêche s'appelle *prendre les tortues à la varre.*

On dit que les tortues vivent long-tems ; en effet les Jamaïcains qui pêchent les tortues, remarquent qu'elles ſont long tems à parvenir à leur parfaite grandeur. Les tortues qu'on trouve dans la mer du Sud, peſent ordinairement deux cens livres : on les voit ſouvent flotter en grand nombre ſur la ſurface de la mer, où elles ſont endormies pendant la grande chaleur du jour. Voici la maniere dont les Pêcheurs de ces mers s'y prennent. Un bon plongeur ſe place ſur l'avant d'une chaloupe, & lorſqu'il ne ſe trouve plus qu'à quelques toiſes de la tortue qu'il veut prendre, il plonge & remonte auſſi-tôt vers la ſurface de l'eau fort près d'elle. Alors ſaiſiſſant l'écaille vers la queue, il s'appuie ſur le derriere de l'animal qu'il fait enfoncer dans l'eau, & qui ſe réveillant, commence à ſe débattre des pattes de derriere. Ce mouvement ſuffit pour ſoutenir ſur l'eau l'homme & la tortue, juſqu'à ce que la chaloupe vienne les pêcher tous deux. Il eſt extremement rare d'en pêcher dans la mer Baltique & dans la Manche.

Tortues d'eau douce ou *Tortues de France.*

Cette eſpece de tortue reſſemble aux autres pour la conformation. Son écaille eſt noire, ſa queue eſt plus longue que celle des tortues de terre, elle reſſemble un peu à celle du rat d'eau. Cette eſpece de tortue pouſſe un ſifflement entrecoupé & fort petit ; elle mange de tout, principalement de la chair & de l'herbe. Les femelles pondent des œufs, dont la coque eſt un peu dure, & qui ſont de deux couleurs, comme ceux des oiſeaux ; elles creuſent un trou en terre pour les y dépoſer, & puis elles les recouvrent. Il ſe trouve de ces tortues dans la riviere de Bartha en Siléſie, & ſouvent les Pêcheurs y en pêchent dans leurs filets. Elles ſe plaiſent aux lieux marécageux ; elles ne ſauroient ſe paſſer abſolument d'eau ; elles périſſent cependant auſſi dans l'eau, ſi elles ne viennent pas de tems en tems reſpirer à ſa ſurface. Les Sauvages qui habitent le long du fleuve des Ama-

zones prennent des tortues d'eau douce dans les Savannes ou prairies marécageuſes : ils les enferment enſuite dans un parc clos de pieux, & ils en font un aſſez bon commerce, ſur-tout avec les habitans de Cayenne.

La tortue a la vie extrêmement dure & de longue durée. Nous ſavons, dit le Docteur Tyſon, de témoins dignes de foi, que des tortues ont vécu quatre-vingts ans. Une expérience de M. Méri, célebre anatomiſte, démontre que la tortue peut vivre aſſez long-tems ſans reſpirer. Il lia fortement les machoires à deux tortues & il leur ſcella le nez & la gueule avec de la cire d'Eſpagne. L'une de ces tortues vêcut trente-un jours en cet état, & l'autre trente-deux jours. Une autre tortue à laquelle il avoit ôté le plaſtron, qui lui tient lieu du ſternon, de ſorte qu'elle ne pouvoit plus reſpirer, n'a pas laiſſé de vivre encore ſept jours après.

Voici un fait bien ſingulier ; lorſque Redi s'occupoit à faire quelques remarques ſur le cerveau & ſur le mouvement des animaux, il prit au mois de Novembre une tortue de terre, lui fit une large ouverture dans le crâne, lui enleva exactement tout le cerveau, & laiſſa l'ouverture du crâne à découvert, il mit la tortue en liberté. Elle ne parut pas reſſentir le moindre mal ; elle ſe mouvoit, marchoit, mais elle alloit à tâtons : car auſſi-tôt qu'elle n'eut plus de cerveau, elle ferma les yeux & ne les rouvrit jamais. Cependant l'ouverture du crâne ſe referma naturellement, & la partie de l'os du crâne qui avoit été enlevée, fut remplacée en trois jours par une membrane charnue. Cette tortue vêcut ſix mois, conſervant toujours la force de marcher librement, & de faire tous ſes autres mouvemens. Cette propriété de vivre long-tems ſans cerveau, & ſans perdre le mouvement progreſſif, n'eſt point particuliere aux tortues terreſtres. M. Méry a fait la même épreuve ſur les tortues d'eau douce, mais elles y réſiſtent bien moins de tems. Redi a plus fait, il a coupé la tête à des tortues, & elles ont vêcu aſſez long-tems après cette opération, une entr'autres pendant vingt-trois jours : enfin quand les Inſulaires des Maldives ont pris des tortues de mer, ils les mettent au feu, par le moyen duquel ils en tirent

Digitized by Google

l'écaille, puis ils les remettent dans la mer : voilà pourquoi l'on prend quelquefois des tortues toutes dépouillées de leurs écailles.

Suivant une observation de Swammerdam, les tortues n'ont qu'un passage très étroit dans l'os à côté de la queue. Comme le diametre de ce passage est plus petit que celui des œufs, il faut nécessairement que les sutures des os de ces animaux s'écartent dans le tems de la ponte.

La *Tortue d'eau douce* est vraiment amphibie, quoiqu'elle se tienne plus volontiers dans l'eau que sur la terre. Comme elle détruit les insectes, on la met dans les jardins, mais il faut avoir soin de lui donner assez d'eau pour qu'elle puisse nager. S'il y a un vivier ou simplement un bassin, on y met sur le bord une planche, à l'aide de laquelle la tortue monte & descend. En hiver elle se cache en terre, & y reste sans manger dans un état d'engourdissement, & même en été elle peut rester plusieurs jours sans prendre de nourriture. On peut la nourrir dans la maison avec du son & de la farine, ou avec des escargots, comme l'on fait quand on veut la transporter au loin. Cette espece de tortue se trouve fréquemment en Languedoc : lorsqu'elle est transportée, elle ne multiplie point ; cet animal, froid par lui-même, a besoin d'une température plus chaude.

Usages de la Tortue.

On emploie en Médecine la tortue, tant intérieurement qu'extérieurement. On fait usage principalement de la tortue de terre qu'on vend dans nos marchés pour l'usage des malades ; mais les autres especes ont les mêmes vertus : elles contiennent toutes beaucoup d'huile & de sel volatil. On fait avec les tortues des bouillons qui sont propres pour les maladies de poitrine, pour la fievre hectique & pour la consomption. Ces bouillons sont en même-tems restaurans & se donnent avec succès aux personnes maigres & exténuées par de longues maladies. La chair de tortue fournit encore un syrop excellent & très recommandé dans l'enrouement, & dans la toux invétérée. Le suc huileux, balsamique & incrass-

ſant que contiennent les tortues, eſt très propre à adoucir les âcretés de la poitrine, & à corriger la ſalure du ſang. La doſe en eſt depuis demi-once, juſqu'à une once & demie. Le ſang de tortue nouvellement tiré, eſt, dit-on, bon pour la galle, les dartres & la lépre, ſi on l'applique ſur les endroits affectés. Ce ſang deſſéché eſt eſtimé pour l'épilepſie & la ſuffocation de matrice. Le fiel de la tortue eſt ophtalmique; ſa chair qui eſt fibreuſe, à-peu-près comme celle des lézards, eſt d'un goût aſſez agréable, & approchant de celui de la chair du bœuf; mais comme elle eſt difficile à digérer, elle n'eſt propre que pour les eſtomacs robuſtes; cependant les Inſulaires d'Amérique mettent à toutes ſortes de ſauces la chair de la tortue franche, ſans en être incommodés; ils en font de la ſoupe, quelquefois auſſi ils la mangent rôtie. M. Barrere dit que les Negres attaqués du *Pian*, (la vérole) vont à la pêche de cet animal, pour avoir occaſion de s'en nourrir, & que ce régime les débarraſſe entierement de tous les ſymptômes véroliques. Les tortues de mer, ajoute-t-il, ne feroient-elles pas le même effet en Europe? Les lépreux du Portugal vont au Cap Verd manger de la chair de tortue pour parvenir à la guériſon, ainſi que les ſcorbutiques.

Les tortues ont beaucoup de graiſſe: cette graiſſe ſe conſerve long tems, elle a un bon goût & peut ſuppléer à l'uſage du beurre. Les œufs de tortue ſont bons à manger; quelques Médecins les conſeillent aux fébricitans, ils procurent le ſommeil, & ils rafraichiſſent: on les eſtime plus ſains après avoir été un peu gardés, que tout récents.

TORTUE VERTE, *Caſſida viridis*, genre de Coléoptere ou de petit Scarabée, dont il y a pluſieurs eſpeces. La plus remarquable, dit M. Linnæus, eſt celle qui ſe trouve dans les maiſons où elle ronge les habits. Ce ſcarabée, eſt, dit-il, un ſingulier petit animal; lorſqu'on le touche, il ramaſſe ſi bien ſa tête & ſes pieds ſous ſon corſelet, que rien ne paroît; ſes pieds & ſes cuiſſes alors ſemblent tronqués: il demeure dans cet état fort longtems; ni la force, ni le mal qu'on lui peut faire, ne ſont pas capables de le faire remuer. L'eau, le feu, les eſprits corroſifs, ſemblent ne l'altérer en rien; ſes nerfs n'en

paroiſſent point irrités, il reſte immobile, il ſouffre toutes ces choſes patiemment, quoiqu'il en meure; mais il ne ſupporte pas ſi aiſément l'effet des rayons du ſoleil.

TORWAC. *Voyez* WALRUS.

TOUCAN ou PIE DU BRESIL, *Naſutus, aut Avis Piperivora.* Cet oiſeau eſt ſingulier par ſon bec jaune & rouge, qui eſt monſtrueux, à proportion de ſon corps, & par ſa langue qui reſſemble à une plume déliée, & qui paſſe pour avoir de grandes vertus en Médecine.

Cet oiſeau, dit Albin, prend preſque la même nourriture que les Perroquets ordinaires; mais il aime le poivre, l'amome, & ſi fort le raiſin, que ſi quelqu'un lui en jette des grains, il les attrappe adroitement dans l'air l'un après l'autre; la chair du Toucan eſt entierement d'une couleur violette foncée: cet oiſeau eſt un peu plus grand que la Pie ordinaire; la tête, le col, le deſſus du dos & les ailes ſont d'un blanc cendré; la poitrine eſt d'un jaune luiſant ou ſafrané; le ventre & les cuiſſes ſont d'un beau vermeil, ou de couleur écarlate, le rouge s'étend preſque juſqu'à la moitié de la queue, & eſt intercepté par une bande noire & large qui finit en un beau rouge; les jambes, les pieds & les griffes ſont noirs, le bec a ſix pouces de longueur & deux pouces & demi de largeur à la racine, la circonférence dans ce même endroit en eſt de cinq pouces & demi; la machoire ſupérieure eſt large & un peu courbée, avec une cavité exactement égale à la machoire inférieure; l'une & l'autre ſont dentées & couvertes d'une peau gluante. Les deux machoires ſont d'une ſubſtance mince & oſſeuſe & couvertes d'une écaille tirant ſur la corne; cette écaille eſt mince & en même tems fort légere. Elle eſt jaune & nuancée d'un verd brun, le bout du bec eſt rougeâtre; les narines ſont exactement ſituées au deſſus de cette ſubſtance, ſur le bec & tout près de la tête, laquelle eſt grande & épaiſſe, afin de pouvoir ſupporter un bec auſſi monſtrueux pour un ſi petit oiſeau.

On aſſure que les Toucans font leurs nids dans les trous qu'ils creuſent eux-mêmes dans les arbres, où ils mettent leurs petits à l'abri des Singes: c'eſt pourquoi les Eſpagnols appellent cet oiſeau *Carpentero.* Les habitans

Digitized by Google

du Breſil lui donnent le nom de *Tacataca*, à cauſe de la ſingularité de ſon cri.

Le Toucan eſt aſſez agréable à voir : on en rencontre beaucoup le long de la riviere de Janéiro, vers le Cap de Frie ; il ne ſauroit vivre dans les pays froids. Les Sauvages ſe ſervent de ſes plus belles plumes, pour garnir leurs épées, leurs chapeaux, & leurs autres ornemens.

TOUPIE ou TROMPE, petit coquillage univalve, large du côté de la baſe, & terminé en pointe par le ſommet : c'eſt une eſpece de Sabot : *voyez* ce mot.

TOUR DE BABYLONE, *Turris Babylonica*, eſpece de Limaçon dont la coquille eſt faite en ſpirale, & d'une ſeule couleur. *Voyez* LIMAÇON.

TOURBE, *Turfa* : c'eſt une matiere poreuſe, communément légere & fibreuſe, noirâtre, graſſe, bitumineuſe & inflammable, laquelle ſe trouve dans certaines prairies à très peu de profondeur. Cette matiere, qui, depuis long tems ſert de chauffage dans les pays où elle eſt abondante, & où le bois n'eſt pas commun, brûle aſſez bien ; mais quoiqu'elle donne un feu très vif, elle ne produit que peu de flammes, & elle répand, en brûlant, une odeur plus ou moins déſagréable : ces deux inconvéniens ont fait négliger l'uſage de la Tourbe dans les endroits où l'on a été à portée de ſe procurer du bois commodément. Il paroît cependant, ſelon les obſervations de M. Guettard, que pour une infinité d'uſages cette matiere combuſtible pourroit être ſubſtituée au bois avec économie de la part des particuliers, & avec avantage pour l'Etat qui trouveroit dans cette reſſource ſi prochaine & ſi facile les moyens de diminuer d'un côté la conſommation de bois qui devient effrayante ; & de l'autre, verroit augmenter le nombre des terres cultivables que la néceſſité du chauffage oblige de planter en bois.

La Tourbe, ſuivant le ſentiment aſſez général des Naturaliſtes, adopté en ce point par M. Guettard, n'eſt formée que des débris d'herbes, de feuilles & de plantes pourries & converties par cette putréfaction en une maſſe noirâtre, onctueuſe & combuſtible. Ceci étant, la nature de la Tourbe doit varier ſuivant celle des plantes qui l'ont produite ; on préſume que la Tourbe de Hollande,

Digitized by Google

qui paſſe pour une des meilleures qu'on connoiſſe, ne doit ce dégré d'excellence qu'aux plantes marines dont elle a été formée ; peut-être même s'en trouveroit-il de cette eſpece dans pluſieurs autres endroits, ces plantes ayant pu y être portées par des inondations dont on trouve tous les jours des veſtiges.

Les prairies hautes qui contiennent de la Tourbe de mauvaiſe qualité, ſont remplies de preſle, de joncs, de roſeaux & d'autres mauvaiſes herbes, mais ſur-tout de plantes graminées comme les Souchets, les Cyperoides, & même de coquilles. Dans celles qui ſont baſſes & en forme de vallées, les eaux qui n'y coulent que dans le tems des orages, ne contribuent pas pour peu à la production de ces matieres combuſtibles & à leur excellence, en ce qu'elles lavent la ſurface des montagnes & des vallées qui ſont communément recouvertes de parties de végétaux qu'elles entraînent & dépoſent ſucceſſivement dans les trous & à différentes hauteurs : il y a des endroits où l'on fouille la Tourbe depuis deux pieds juſqu'à vingt pieds de profondeur. L'ouverture que l'on fait pour tirer cette ſubſtance inflammable eſt ſouvent de quatre toiſes quarrées.

On obſerve dans la coupe des bords, différens lits horiſontaux de Tourbes : communément le premier, qui eſt placé immédiatement au-deſſous du ſol de la prairie, a environ un pied d'épaiſſeur ; il eſt rempli d'une aſſez grande quantité de coquillages de différentes eſpeces, tant terreſtres que fluviatiles. Ces coquilles, qu'on pourroit aiſément trouver dans le banc même de Tourbe qui les contient, ſe ramaſſent encore bien plus aiſément dans le coin des Tourbieres que l'eau a remplies ; elles ſont ordinairement toutes blanches ; & il ne leur a manqué que le tems pour les détruire entiérement : ce ſont elles qui font que la plupart des Tourbes produiſent un mouvement d'effervescence dans les liqueurs acides. On trouve encore dans ce même premier banc de Tourbe, une quantité aſſez conſidérable de terre mêlée qui en altere beaucoup la qualité. La Tourbe qu'il donne, eſt, pour parler le langage des Ouvriers, *terreuſe*, *coquilleuſe* & *eſcargoteuſe*. Celle des bancs qui ſe trouvent enſuite, eſt meilleure & d'autant meilleure que les bancs ſont plus

Digitized by Google

profondément placés : on n'y trouve aucun veſtige de coquillage ; mais on y rencontre quelquefois des fragmens de végétaux plus ou moins détruits : au reſte, les Tourbes ne ſont, comme il eſt dit ci-deſſus, qu'un amas de parties végétales pourries qui s'accumulent journellement, & qui, étant épuiſées, ſe reproduiſent enſuite par un nouvel amas des mêmes matieres.

Les Ouvriers qui travaillent à l'exploitation des Tourbieres, ſont ordinairement partagés en trois bandes, les *Bêcheurs*, les *Brouetteurs* & les *Puiſeurs*.

Les Bêcheurs ſont ceux qui levent la Tourbe par pains ou quartiers en forme de quarrés longs ; ils ſe ſervent pour cela d'un outil qu'ils nomment *Louchet à aile* : cet outil n'eſt qu'une bêche dont le fer a environ ſix pouces en quarré, & qui porte à l'un de ſes côtés un aileron de quelques pouces de largeur & de longueur. C'eſt à l'aide de cet inſtrument qu'ils enlevent les mottes de Tourbe ; ils les jettent avec cette bêche même aux Brouetteurs qui ſont ſur le bord de la Tourbiere, & qui les reçoivent dans leurs mains : ceux-ci les portent à l'aide de leurs brouettes, ſur une aire diſpoſée à les recevoir, & où ils les arrangent en pyramides quarrées, qu'ils nomment *Pilettes*. Lorſque les pilettes ſont ſeches ; ils les détruiſent & forment avec les Tourbes des tas en forme de parallelépipéde rectangle qu'ils nomment *chatelets* : au bout de quelque tems on défait encore ces chatelets pour arranger les Tourbes en lanternes, c'eſt-à-dire, pour en former une eſpece de cône à jour : le but de tous ces différens arrangemens eſt de bien faire ſécher les Tourbes ; & lorſqu'après avoir ſuffiſamment reſté en lanternes, on les trouve aſſez ſeches ; on en fait de groſſes piles d'une toiſe quarrée de baſe, qu'on couvre avec de la paille ; & elles ſont alors en état de ſervir.

On conçoit aiſément que le creux qu'on fait en enlevant la Tourbe dans une prairie toute imbibée d'eau, en ſeroit bientôt rempli, ſi on n'avoit ſoin de l'épuiſer continuellement ; c'eſt à quoi ſont employés les Puiſeurs, & leurs machines portatives ne ſont pas plus compliquées que celles dont nous venons de faire mention.

Non-ſeulement la Tourbe en groſſe pile peut être employée à faire du feu, mais encore on peut en faire un

Digitized by Google

charbon qui n'a plus l'odeur désagréable que la Tourbe en nature jette en brûlant : ce charbon se fait, en arrangeant la Tourbe, dans des fourneaux, à peu près construits comme les fours à chaux, garnis au fonds d'un peu de bois pour allumer la Tourbe, & d'une voute percée qui sert à la soutenir : dès que la Tourbe a suffisamment pris feu, on bouche exactement toutes les ouvertures, & on la laisse brûler peu à peu : on connoît qu'elle est cuite, lorsqu'elle cesse de fumer ; alors on la laisse refroidir, & on la retire en charbon. M. Guettard dit qu'il s'amasse aux parois du fourneau de petites écailles blanches & brillantes comme du nitre ; mais qu'il n'a pas été à portée de les examiner.

On peut aussi réduire la Tourbe en charbon, de la même façon qu'on y réduit le bois, en la disposant en tas propres à être allumées, & la couvrant ensuite de terre, lorsqu'elle a pris feu ; mais cette maniere occasionne plus de déchet que la précédente ; c'est la raison pour laquelle les Ouvriers l'ont abandonnée.

On peut faire avec la Tourbe tout ce que l'on fait avec le bois & le charbon. Bekher a prouvé en Hollande qu'on pouvoit s'en servir pour la fonte même des métaux. Nous avons vu en ce même pays qu'on en faisoit usage dans les rafineries du camphre. M. Bertrand dit que les Boulangers, les Fayanciers, les Verriers, les Tuiliers peuvent aussi se servir de la Tourbe, & qu'on s'en sert pour la purification du sel. Il y a maintenant un établissement de cette matiere combustible dans la Généralité de Paris, où on l'emploie avec succès, tant pour la cuisson du plâtre, de la chaux, de la brique, que dans les fourneaux de reverbere, & ceux de Chapelerie, de Teinture ; Buanderie, &c.

Il y a des pays où l'on fait des especes de Tourbes, sans en avoir l'intention. Dans plusieurs cantons de la Normandie, par exemple, on creuse dans chaque métairie des fosses dans lesquelles on entasse tout le fumier des différentes écuries ; & lorsqu'il y a été pendant un tems suffisant, on le retire pour l'étendre sur les terres ; il est alors presque semblable à la Tourbe, noir, gras, réduit en une masse qui se laisse couper, & dont les morceaux, lorsqu'on les a fait sécher, brûlent, pour ainsi

Digitized by Google

dire, comme la Tourbe ; ils ne ſont même quelquefois que trop inflammables, puiſqu'on lit dans les Mémoires de l'Académie, que la ſeule fermentation avoit ſuffi pour faire prendre feu à des amas de cette matiere. On y lit encore que des débris de feuilles étant tombés dans un vaſe de jardin, ou dans des flaques d'eau, il s'en étoit formé d'excellente Tourbe.

Plus on conſidere les propriétés qu'ont diverſes ſubſtances de pouvoir ſe convertir en Tourbe lorſque la ſituation du lieu & du terrein y ſont favorables, plus on eſt porté à en conſeiller l'uſage, ſur-tout dans les pays fertiles en grains & dépourvus de bois, où l'on ne trouve d'autres matieres combuſtibles que des genêts, des bruyeres & du chaume.

Les meilleures Tourbes ſont celles qui ſont peſantes, noires, qui donnent le feu le plus vif & de plus longue durée, qui forment, en brûlant, une ſorte de ſcorie légere qui reſſemble beaucoup au mâchefer des forges ; en un mot, qui eſt bourſoufflée en forme de larmes, marbrée de jaunâtre, de brun, de noir & de rougeâtre. La Tourbe la moins bonne eſt celle qui eſt griſe, terreuſe, coquillere ou formée des débris d'inſectes : celle qui eſt poreuſe, légere & entrelacée de roſeaux ou plantes peu dénaturées, qui s'allume aiſément, mais qui dure peu au feu, tient le ſecond rang pour la qualité. La plupart des Tourbes de la Suiſſe & des Pays-Bas, mais notamment de la Fionie, &c. ſont fibreuſes & compoſées principalement de deux ſortes de plantes, dont l'une eſt une ſorte de mouſſe aquatique, *Muſcus paluſtris, ſquamoſus ruber* : l'autre eſt une bruyere, *Erica foliis imbricatis glabris* ; on y reconnoît auſſi le Glayeul d'eau. Enfin, toutes les prairies dont les terreins ſont mouſſeux & comme élaſtiques ou tremblans, ainſi que la plupart de celles qui bordent les rivieres, ou qui ſervent de ſol aux lieux marécageux, peuvent ſe convertir en d'excellentes Tourbieres.

A l'égard de l'onctueux & de la couleur noire des Tourbes, M. Guettard dit que lorſque des plantes imbibées d'eau ſe pourriſſent, les ſels doivent d'abord être diſſous, & l'eau chargée de ces ſels doit enſuite agir ſur les parties huileuſes de ces mêmes plantes, & donner naiſſance

Digitized by Google

par leur union à une eſpece de matiere ſavoneuſe ou bitumineuſe, capable de procurer aux Tourbes cet onctueux & ce gras qu'elles ont : les parties ferrugineuſes dont toutes les plantes ſont plus ou moins chargées, étant mêlées avec ces parties ſavonneuſes, ſuffiſent pour colorer la maſſe des Tourbes : s'il entre beaucoup de parties limoneuſes très détrempées, dans la compoſition des Tourbes, alors on pourra les pêtrir, & les mouler enſuite, comme font les Flamands : enfin, M. Guettard conclut qu'il ſe produit journellement des Tourbes, mais beaucoup moins que dans les tems où les plantes des prairies n'étoient d'aucun uſage aux hommes, & qu'à préſent même ce ſont les mauvaiſes prairies qui fourniſſent le plus de Tourbes, parcequ'on ne les fauche pas; les plantes qu'elles contiennent, n'étant pas trop du goût des animaux domeſtiques.

Les cendres des Tourbes ſont légeres & d'une odeur déſagréable : elles ne ſont pas propres au blanchiſſage; mais en revanche elles ſont fort utiles pour fertiliſer les prés; elles en détruiſent la mouſſe & les mauvaiſes herbes. On trouve maintenant à Paris de ces cendres dans les chantiers de Tourbes & dans les bureaux établis pour la diſtribution du charbon de Tourbe : l'on s'en ſert pour fumer les terres. Ce moyen eſt bien éprouvé, avantageux & de peu de dépenſe, en comparaiſon de celle qu'exigent les engrais ordinaires : ces cendres ſe ſement en tems humide ſur toutes les terres de bonne, de médiocre & de mauvaiſe qualité. On prétend que les pays hauts de la Picardie & des Provinces voiſines qui renferment abondamment de la Tourbe, ne jouiſſent de différentes eſpeces de fourrages que depuis cinquante ans, tems où l'on commença à jetter ſur les terres de la cendre de Tourbe.

TOURD & TOURDELLE : *voyez* au mot GRIVE.

TOURLOUROUX, nom que les François donnent aux Crabes de mer qui ſe pêchent à la pointe de Barbarie, & à l'embouchure du Sénégal : *voyez* CRABE.

On trouve encore le Tourlouroux aux Antilles, ſurtout à la Martinique. Ce petit Crabe eſt d'un goût agréable; mais on aſſure qu'il cauſe le flux de ſang à ceux qui en mangent trop.

TOURLOURY, arbre du Pays de Cayenne, dont

la feuille, dit M. de Préfontaine, eſt de quinze à ſeize pieds, & ſéparée dans ſa longueur par une côte. Elle s'emploie en long & en travers, pour couvrir les caſes, en preſſant les côtes fort près les unes des autres. Elle dure très long-tems, & même le feu n'y prend pas aiſément. C'eſt après celle de l'Ouaye, la plus recherchée; elle eſt auſſi la plus commune. Cet arbre eſt l'*Urucury* de Piſon.

TOURMALINE ou TURPELINE, *Turmalina.* Cette pierre rare, que quelques Marchands étrangers vendent très cher, ſous le nom ſpécieux de *Tire-cendre*, n'eſt connue en Europe que depuis 1717. M. le Duc de Noya Carafa en a renouvellé la réputation en 1759, dans une Lettre adreſſée à M. de Buffon.

C'eſt une pierre plus ou moins tranſparente, & d'un jaune obſcur, qui tient du verd & du noir. Les Hollandois l'apportent de l'Iſle de Ceylan toute taillée à face plate, & ſes côtés faiſant des dégrés. Elle paroît inaltérable au feu médiocre, auquel on l'expoſe pour voir l'effet ſingulier qu'elle a d'attirer & de repouſſer la cendre & la pouſſiere de charbon. Nous avons éprouvé qu'un feu bruſque ou plus violent y fait des félures, & en altere la force. M. Adanſon, qu'on dit être l'Auteur de cette Lettre, a pouſſé très loin les obſervations ſur cette pierre; il l'a comparée aux autres pierres précieuſes; aux aimants & aux divers corps électriques: elle reſſemble à ceux-ci en ſept points, & en differe en ſept autres. Elle conſerve dans la comparaiſon, ſon caractere diſtinctif; c'eſt le ſeul corps connu, qui ait beſoin d'être chauffé pour acquérir la vertu électrique, & qui ne l'acquiert pas par les autres moyens qu'on emploie pour électriſer les autres corps. En un mot, elle attire & repouſſe ſucceſſivement, elle attire à travers le papier, elle n'a point de pôles; ſon activité n'eſt pas arrêtée par la préſence de l'aimant ni de l'eau, elle ne donne ni lumiere ni étincelles: deux Tourmalines échauffées s'attirent & ne ſe repouſſent point.

Nous poſſédons deux Tourmalines, l'une taillée & l'autre qui ne l'eſt pas; elles nous ont ſervi à répéter les expériences de l'Académicien. Etant échauffées, elles attirent & repouſſent alternativement le papier, le liége, des

des barbes de plumes, des cheveux, du ruban, de la laine, des petites feuilles d'or, du coton; mais la distance des répulsions est plus grande que celle des attractions. On peut étendre la vertu attractive de la Tourmaline, comme l'a fait voir M. Adanson, en employant un Conducteur, tel qu'un fil de fer, long de huit pouces, enmanché à un corps électrique. Nous avons essayé avec toutes nos pierres fines, brutes & taillées, même avec des pierres factices, de répéter les mêmes expériences. Les pierreries étant chauffées, ont attiré, très foiblement, des cheveux, &c. & sont devenues phosphoriques, mais elles n'ont point repoussé; ce qui fait croire que la Tourmaline est réellement une pierre d'une espece particuliere. La Lettre du Duc de Noya, mérite, à tous égards, d'être consultée par les Naturalistes & par les Physiciens. D'après cet exposé, & le phénomene singulier de la Topase du Brésil, il est probable que beaucoup de pierreries sont susceptibles de bien des propriétés que nous ignorons.

TOURNESOL. C'est un des noms que l'on donne à la plante connue sous le nom d'*Héliotrope* ou d'*Herbe aux Verrues*, & dont nous avons fait la description au mot HERBE AUX VERRUES.

On appelle *Tournesol en pain* ou *en pierre*, une Pâte ou Lacque seche, préparée avec les fruits de l'Héliotrope, de la chaux & de l'urine. La couleur de cette pâte doit être bleue; elle est employée par les Teinturiers: elle nous vient de Hollande.

On donne le nom de *Tournesol en drapeau*, à de la toile qu'on a peinte à Constantinople avec de la Cochenille & quelques acides. On nomme *Tournesol en coton*, du coton applati à la grandeur & à la figure d'un écu, & teint en Portugal avec la Cochenille Mesteque: l'un & l'autre Tournesol servent pour colorer les liqueurs & les gelées des fruits. Enfin, il y a encore une autre espece de *Tournesol en drapeau*, qui se fait avec des chiffons imbibés & empreints d'une teinture rouge, préparée avec le suc de l'Héliotrope & un peu de liqueur urineuse. Ce dernier vient du Languedoc; on s'en sert pour donner au vin une couleur rouge.

Par ce préliminaire, on voit qu'on distingue dans le

commerce, le *Tournesol en drapeau* & le *Tournesol en pain*, qui est sous une forme de pâte seche : mais ce qu'il y a de singulier, c'est que nous fournissons aux Hollandois la matiere de ce Tournesol en pâte, dont ils font un secret. Nous leur préparons la matiere premiere. Ce seroit cependant un objet intéressant pour les Arts & pour le Commerce, de faire ensorte de le préparer nous-mêmes.

C'est dans ces vues, & pour mettre sur la voie, que M. Montet, de la Société Royale des Sciences de Montpellier, a donné sur cet objet un excellent *Mémoire*, inséré parmi ceux de l'*Académie de Paris*, *ann.* 1754.

Dans ce Mémoire il s'est attaché à détailler les procédés que l'on emploie pour teindre les chiffons ou drapeaux au Grand-Galargues, Village du Dioceſe de Nîmes, où près de mille Habitans en préparent pour dix ou douze mille francs, qu'ils vendent ensuite aux Hollandois. Ceux-ci ont l'art d'en extraire ce qui forme leur *Tournesol en pâte*.

On donne vulgairement, dans ce Pays, le nom de *Maurelle* à la plante dont on exprime le suc pour colorer les drapeaux. Cette plante, que Tournefort a nommée *Ricinoïdes ex quâ paratur Tournesol Gallorum*, & dont M. Nissole a donné une bonne description, est assez commune aux environs de Montpellier ; & sur-tout dans cette partie du Bas-Languedoc, qu'on appelle *la Vaunage*. Elle croît aussi en Provence & en Dauphiné : sa racine est blanche, ronde, droite & longue, un peu fibrée ; elle pousse une tige ronde, plus ou moins haute & branchue : ses feuilles sont d'un verd pâle, & attachées à un fort long pédicule : ses fleurs sont renfermées dans de petits boutons qui forment une espece de grappe, qui sort d'entre les aisselles de chaque branche ; entre ces fleurs, il y en a de stériles & de fécondes : à ces fleurs succedent des fruits ronds, raboteux, d'un verd foncé, divisés en trois loges qui renferment chacune une semence ronde & blanche.

Les Habitans du Grand-Galargues n'ont pas la liberté de cueillir la Maurelle dans tous les tems de l'année. Les Maires & Consuls ne donnent cette permission à toute la Communauté, que vers le 25 de Juillet, tems où la

Maurelle eſt dans ſa perfection. Cette récolte dure depuis le 25 de ce mois, juſqu'à vers le 8 de Septembre.

Les Payſans vont chercher cette plante à quinze ou vingt lieues à la ronde dans le Gévaudan, & même juſqu'en Provence. Ils ont grand ſoin de ſe cacher, les uns aux autres, les lieux où la Maurelle croît abondamment. Ils font cette récolte en diligence, attendu que la plante, pour pouvoir être employée, doit être fort récente, & que la fermentation nuit toujours au ſuccès de l'opération dont il s'agit. Il faut auſſi que la Maurelle ne ſoit pas terreuſe. Ils emploient indiſtinctement toute la plante, excepté la racine : on la broie ſous une meule de moulin ſemblable à celles qui ſervent à écraſer les Olives ou le Tan. On voit une deſcription exacte de ce moulin, dans les *Mémoires pour l'Hiſtoire Naturelle de la Province de Languedoc*, par M. Aſtruc.

Pour exprimer le ſuc de Maurelle, on choiſit un jour convenable ; lorſque le tems eſt fort ſerein, l'air ſec, le ſoleil ardent, & que le vent ſouffle du Nord ou du Nord Ouëſt. Quand on a retiré tout le ſuc, on met à part le marc, qui ſert d'un excellent fumier.

Avant que d'employer ce ſuc, les uns le laiſſent repoſer un quart d'heure, les autres en font uſage ſur-le-champ : quelques-uns, mais en petit nombre, mettent auparavant dans le ſuc, une chopine ou un pot d'urine, ſur trente pots de ſuc. On ſe pourvoit de toile qui ait déja ſervi, & qui ſoit à bon compte. Toute toile eſt bonne pour cette opération, pourvu qu'elle ſoit de Chanvre ; la plus groſſiere, la moins ſerrée, n'eſt pas à rejetter : mais il faut en général, que la toile que l'on emploie ſoit bien netoyée, car tous les corps gras & huileux, dit M. Montet, ſont contraires au ſuccès de cette préparation. On verſe enſuite ſur les morceaux de toile ou drapeaux, du ſuc de Maurelle ; & tout de ſuite, par un procédé pareil à celui des Blanchiſſeuſes, on froiſſe bien la toile avec les mains, afin qu'elle ſoit par-tout bien imbibée de ſuc. On fait enſuite bien ſécher ces drapeaux au ſoleil, puis on les expoſe ſur des ſarmens ou des roſeaux, aſſujetis à chaque extrémité de la cuve ; là ils reçoivent la vapeur d'une quantité d'urine qu'on a réunie dans une grande cuve de pierre, & dans laquelle on ajoute

auſſi-tôt de la chaux vive ou de l'alun : on recouvre enſuite tous ces drapeaux d'un drap ou d'une couverture, pour réunir toutes les vapeurs. On les laiſſe ainſi expoſés à la vapeur de l'urine, ayant ſoin de les retourner de tems-en-tems, pour qu'ils préſentent à cette vapeur toutes leurs ſurfaces. On doit prendre garde que les chiffons qui ſont ſur les morceaux de bois, expoſés à la vapeur de l'urine, ne touchent point à cette liqueur.

Quelques perſonnes colorent les drapeaux à la vapeur du fumier de cheval ou de mulet ; mais il faut alors beaucoup de vigilance, & les ôter auſſi tôt qu'on voit paroître la couleur bleue, qui eſt la vraie pierre de touche ; car ſi on les y laiſſe expoſés trop long-tems, cette même vapeur détruit la couleur & tout le travail eſt perdu. Quelque tems, au contraire, qu'on laiſſe les drapeaux expoſés à la vapeur de l'urine, ils ne prennent jamais d'autre couleur que la bleue ; & la partie colorante n'eſt jamais détruite par l'alkali volatil qui s'éleve de l'urine, quelque abondant qu'il ſoit.

Lorſqu'on a expoſé ainſi ces drapeaux à la vapeur de l'urine, on les imbibe de nouveau de ſuc de Maurelle, en faiſant la même manœuvre qu'à la premiere opération. Les drapeaux ſont dans leur état de perfection, quand ils ſont d'un bleu foncé tirant ſur le noir. Lorſque ces drapeaux ou chiffons ſont ainſi préparés, on les emballe dans des ſacs, & les Marchands de Montpellier les achetent pour les envoyer en Hollande.

La couleur bleue que donne la Maurelle, eſt preſque entiérement due au ſuc de la plante ; l'alkali volatil de l'urine ne ſert qu'à développer le phlogiſtique de la partie colorante dont les chiffons ſont enduits. Voici, ſelon M. Montet, les expériences qui le prouvent. Si on laiſſe dépurer du ſuc de Maurelle, la partie verte ſe dépoſe, & la liqueur qui ſurnage eſt d'un bleu qui tire ſur le violet. Cette liqueur reſte pendant cinq ou ſix heures de cette couleur ; mais elle en prend enſuite une nouvelle, tirant ſur le rouge. L'extrait deſſéché de cette plante, eſt auſſi d'un bleu tirant ſur le noir. Son fruit colore en bleu le papier ; toutes obſervations qui prouvent que la couleur bleue réſide dans ce ſuc.

Une ſingularité remarquable, c'eſt que les alkalis vo-

latils ne ſauroient développer la couleur bleue dans le ſuc de Maurelle, que quand ils ſont réduits en vapeurs. L'urine fermentée, verſée ſur ce ſuc récemment exprimé, qui eſt d'un verd d'oignon, rend ce verd plus clair.

M. Hellot, dans ſon Traité ſur la Teinture, dit qu'il ne connoît, juſqu'à préſent, que deux plantes qui donnent le bleu après leur préparation : l'une eſt l'*Iſatis* ou *Glaſtum*, qu'on nomme *Paſtel* en Languedoc ; l'autre plante eſt l'*Anil*, qu'on cultive dans les Indes orientales & occidentales, & dont on prépare la fécule qu'on nomme *Indigo* : voyez *chacun de ces mots*.

On retire, par le moyen de la fermentation, la partie colorante de ces plantes ; & pluſieurs Particuliers ont eſſayé de faire de l'Indigo de la premiere, mais leurs expériences ont été ſans ſuccès : peut-être que la chaleur dans ces climats, n'eſt pas aſſez forte pour produire une prompte fermentation.

On peut préſentement admettre une troiſieme plante qui donne du bleu, mais elle le donne d'une maniere bien différente de celles dont nous venons de parler. Cette couleur bleue eſt toute formée dans ſon ſuc ; au lieu que dans les autres, elle eſt l'ouvrage d'une longue fermentation continuée. Cette longue fermentation, au contraire, auroit ôté entiérement à la Maurelle ſa couleur bleue.

Comme les drapeaux de Tourneſol ſont fort aiſés à décolorer, ils doivent être réputés *faux teint*. L'eau froide les décolore entiérement ; & c'eſt avec cette partie colorante, qu'on fait à Amſterdam le *Tourneſol*. Je penſe, dit notre Auteur, que la chaux éteinte & l'urine y entrent, ou peut-être la potaſſe. Il faudroit pour s'en aſſurer, faire des eſſais & des expériences.

Les chiffons de Tourneſol colorent le vin qui pêche par la couleur, & toutes ſortes de liqueurs. On dit qu'on les emploie à cet uſage en Hollande : ailleurs on s'en ſert pour colorer une décoction d'Iris, qu'on édulcore avec le ſucre, afin de faire un ſirop à bon marché, qui imite le ſirop de violettes.

TOURTEAU, nom qu'on donne en différens endroits au *Pagurus*, eſpece de Cancre : *voyez*, CANCRE.

TOURTERELLE, *Turtur vulgaris*, oiseau du genre des Pigeons : sa longueur est de dix pouces, & son envergeure en a vingt & un : le bec est assez délié & long d'un pouce, d'un bleu sombre en dehors & rouge en dedans ; la langue est petite ; l'iris est mêlé de jaune & de rouge, & entouré d'une peau de la même couleur ; les pattes sont rouges, & les griffes noires ; la tête & le milieu du dos sont d'un bleu noir cendré, les épaules & le croupion d'un rouge sale ou de rouille, la poitrine & le ventre blanchâtres, la gorge est d'une couleur vineuse : chaque côté du col est un peu verd & orné de très belles plumes noires, dont les pointes sont blanchâtres ; les longues plumes extérieures des ailes sont brunes, celles du milieu sont cendrées, & les plumes intérieures ont leurs bords rouges : les plumes de la queue ont leur pointe & leur texture extérieure blanchâtres.

Cet oiseau est de la grosseur d'un Pigeon de la petite espece ; son jabot est grand ; sa voix est gémissante ; ses ailes sont fort longues ; son vol est haut, plus rapide encore que celui des Bisets, & se soutient long tems. Le Tourtereau ne s'attache qu'à une seule femelle ; aussi regarde-t-on ces oiseaux comme le symbole de la fidélité conjugale. Les Tourterelles vont deux à deux ; & quand il en meurt une des deux, celle qui reste vit seule, sans en vouloir souffrir aucune autre. Cet oiseau aime à habiter les lieux sabloneux, écartés & montagneux : il se tient sur le haut des arbres, où il fait son nid ; & il n'en descend que pour aller butiner dans les campagnes & dans les jardins : il vit de toutes sortes de grains, il aime sur-tout le Millet. La chair de la Tourterelle est moins seche que celle du Pigeon ramier : elle est d'un meilleur goût, & produit un bon suc. Quand cet oiseau est gras, tendre & jeune, c'est un manger délicieux ; mais quand il vieillit, sa chair devient massive, coriace, & n'est plus propre qu'à faire du bouillon : elle a d'ailleurs les mêmes propriétés que celle du Pigeon.

On prétend que la Tourterelle est un oiseau de passage. Sa voix est haute, mais elle ne chante ou ne groule que quand elle est en amour. Son gémissement monotone, quoique plus tendre que le roucoulement des Pi-

Digitized by Google

geons, n'en eſt pas moins importun. Elle vit huit ans; elle pond une à deux fois par an, ſur-tout dans les pays chauds : chaque ponte eſt de deux œufs.

On voit des Tourterelles toutes blanches, même dans nos climats. La femelle de la *Tourterelle des Indes* eſt blanche par-tout le corps, excepté les pieds qui ſont rouges; ſon bec eſt noir comme celui du mâle. Celui-ci a la tête, le col, la poitrine & une partie des ailes, de même que le dos juſqu'au croupion, d'un brun rougeâtre; le bas du ventre eſt jaunâtre, l'iris de couleur écarlate, le col cerclé de noir. On en éleve dans des cages en Angleterre, où on les nourrit de chennevi, de millet, & ſur-tout de bled.

La *Tourterelle d'Amérique*, qui ſe trouve dans les petites Iſles, eſt plus petite, mais plus graſſe que celle de France. On en prend beaucoup avec des filets ou lacets : elles ſe nourriſſent de fruits de Monbin, & de ceux des Oliviers ſauvages. La chair de cet oiſeau eſt autant eſtimée des Inſulaires, que celle de l'Ortolan l'eſt parmi nous. On voit auſſi à Cayenne deux eſpeces de Tourterelles; l'une nommée *Tourterelle des grands bois*, & l'autre *Tourterelle vulgaire* ou *Baroutous*. La *Tourterelle de la Jamaïque* a la tête & le menton d'un bleu charmant, & bordés de blanc; le reſte du plumage eſt d'un brun jaune. La *Tourterelle de l'Iſle des Barbades*, n'eſt pas plus grande qu'une Alouette; elle reſſemble beaucoup à la petite Colombe ſauvage du Breſil : le haut de ſa tête eſt bleu, le dos d'un brun clair, les ailes tiquetées de bleu & de pourpre; ſon vol eſt auſſi court que celui des Perdrix.

TOURTERELLE DE MER, *Columba Groenlandica* Voyez *à la ſuite du mot* COLOMBE.

TOURTERELLE : poiſſon cartilagineux, ou eſpece de Raie, qui eſt la Paſtenaque, *voyez* ce mot.

TOUS : *voyez* CHIQUES.

TOUSELLE : c'eſt une ſorte de froment fort commun en Languedoc, il a l'épi ſans barbe, la tige aſſez haute, le grain plus gros que le froment ordinaire : on en fait du pain fort blanc.

TOUTE-BONNE : *voyez* ORVALE.

TOUTENAGUE : *voyez* à l'article ZINC.

TOUTE-SAINE, *Androſæmum* : plante qui croît dans les Iſles & dans les jardins, & qui differe, ſelon Lémery, du millepertuis, en ce qu'elle eſt rameuſe comme un petit arbriſſeau : ſa racine eſt longue & ligneuſe ; elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rougeâtres, rondes, ligneuſes, dures en leur baſe : ſes feuilles reſſemblent à celles du millepertuis, elles ſont comme perforées de même, mais elles ſont trois ou quatre fois plus grandes, vertes brunes au commencement de l'été, & d'un rouge obſcur vers l'automne : ſes fleurs naiſſent aux ſommités des branches, & ſont compoſées chacune de cinq feuilles jaunes, diſpoſées en rond, grandes & belles : il leur ſuccede une baie qui noircit par la maturité, & qui contient des ſemences menues & brunes. On eſtime cette plante apéritive, vulnéraire, réſolutive, propre pour tuer les vers, en un mot, contre une infinité de maladies ; c'eſt pourquoi on l'a nommée *Toute ſaine*.

TOXICODENDRON : c'eſt un arbuſte vénéneux de la Caroline, dont on diſtingue trois eſpeces. Les feuilles des deux premieres eſpeces ſont compoſées de trois foliolles ovales, attachées à l'extrêmité d'une queue commune ; celles de la troiſieme ſont formées d'un nombre de foliolles longues, pointues, & attachées deux à deux ſur une nervure commune, qui eſt terminée par une foliolle : cette eſpece a les fleurs vertes ; elle porte le nom de *Vernis*.

Les fleurs de ces arbuſtes ſont en roſe : il leur ſuccede des capſules ſéches, ſtriées, qui contiennent la ſemence. On prétend que le ſuc de tous les Toxicodendron, pris intérieurement, empoiſonne : ce ſuc appliqué ſur la chair y cauſe des éréſipelles, & en quelque ſorte la galle ; c'eſt ce qui leur a fait donner le nom d'*Herbe à la puce*. C'eſt traiter bien favorablement, dit M. Duhamel, une plante qui a cauſé pluſieurs fois en Canada des éréſipelles très fâcheux. L'eſpece qu'on nomme *Vernis* fait un joli arbuſte, ſurtout en automne où ſes feuilles ſont d'un très beau rouge : il mérite d'être multiplié, pour eſſayer ſi ſa ſeve pourroit fournir une beau vernis.

TRAGAGANTHE. *Voyez* BARBE DE RENARD.

TRAGELAPHE, *Tragelaphus* : animal du genre des

Digitized by Google

Cerfs. C'eſt le Rhenne, dit M. Linnæus. Belon donne auſſi le nom de *Tragelaphe* au Bouc-étain. M. Briſſon dit que c'eſt la Chevre du Levant. M. Klein diſtingue d'avec le Bouc-étain le Tragelaphe, qu'il nomme *Muſflon*, & la femelle *Battingen*: il dit (*Diſput. quad. p.* 21.) que cet animal n'eſt ni Bouc, ni Cerf, mais qu'il tient de l'un & de l'autre; cependant il ajoute qu'à cauſe de ſa tête, qui eſt la partie de l'animal qui ſe diſtingue le plus, & à cauſe de ſes cornes qui ſont ſimples, il le faut plutôt mettre dans la famille des Boucs, que dans le genre des Cerfs.

TRAINASSE. *Voyez* RENOUÉE.

TRAQUET ou GROULARD: petit oiſeau qui ne vit que d'inſectes, & qui a un certain rapport avec le Tarier. Albin, qui n'admet que peu, ou point de différence entre ces oiseaux, dit que le Traquet eſt fort plaintif; il habite ordinairement les bruyeres: il a cinq pouces de longueur, & huit & demi d'envergeure: ſa mâchoire ſupérieure eſt courbée, & plus longue que l'inférieure; ſa langue eſt fendue; l'iris eſt de couleur de noiſette; les jambes, les pieds & les griffes ſont noirs; ſa tête eſt grande, & celle du mâle eſt preſque entierement noire, auſſi-bien que la gorge ſous le bec: la tête de la femelle eſt bigarrée de noir & d'un rouge ſale: cet oiſeau ſemble avoir une palatine blanche autour du col; le milieu du dos eſt noir, mais le dehors des plumes eſt bordé d'un jaune luiſant; la poitrine eſt d'un rouge jaunâtre; le ventre eſt orangé pâle; les aîles, tant du mâle que de la femelle, ſont embellies d'une tache blanche ſur les plumes contiguës au dos.

Belon dit que le Traquet ſe tient auſſi ſur le ſommet des branches les plus élevées des buiſſons, où il remue toujours les aîles, comme le traquet d'un moulin: il ne vole guere en compagnie, excepté quand il eſt en amour: il a l'induſtrie de cacher ſi bien ſon nid, d'en ſortir & d'y entrer ſi ſecrettement, qu'on a bien de la peine à le trouver: il pullule beaucoup: il approche rarement des Villes & des habitations.

On donne le nom de *Traquet blanc* à un oiſeau du genre des Alouettes, c'eſt l'*Emberiza blanc* de Geſner,

Digitized by Google

la *Calandre* de Ray, le *Cochevis* de Belon. Albin en donne auſſi la deſcription.

Les Naturaliſtes donnent encore le nom de *Traquet* à un poiſſon que Rondelet appelle *Ronce*, & qui eſt une eſpece de Raie : *voyez* RAIE.

TRASGOBANE : Serpent du Breſil, qui eſt le même que l'Amphisbæne.

TREFLE : animal quadrupede qui n'eſt connu que depuis environ trente ans : il ſe trouve aux environs de la côte de Tempie, ſituée entre la Nouvelle Orleans & le Mexique : cette côte eſt inabordable, parceque les bancs fort avancés dans la mer empêchent les Navires d'en approcher. Des Eſpagnols qui ont échoué proche de cette dangereuſe côte, habitée par des Sauvages très cruels, & qui n'ont aucun commerce avec les autres Sauvages leurs voiſins, ont rapporté que le Trefle eſt un animal très rare : il vit d'herbes ; ſes dents d'enhaut ne ſont point ſéparées : le dentier a un pied & demi de cercle : chaque dent d'enbas a trois pouces de large. La groſſeur de cet animal approche de celle du Rhinoceros, à un huitieme près : il n'eſt pas ſi lourd ni ſi peſant dans ſa marche : ſon col eſt court, & ſa tête racourcie ; ſon muſeau a la figure d'une feuille de trefle ; ſes pieds, ſes jambes & ſon poil ſont comme ceux du Bœuf ; & il a ſi fort la figure de cet animal, que s'il avoit des cornes, on le prendroit pour une eſpece de Bœuf ſauvage.

TREFLE ou FOIN DE BOURGOGNE : *voyez* LUSERNE.

TREFLE COMMUN DES PRÉS, ou TREFLE VULGAIRE, ou TRIOLET ORDINAIRE, *Trifolium pratenſe purpureum.* Cette plante croît par-tout, dans les prés, dans les pâturages, aux lieux humides & marécageux : ſa racine eſt preſque groſſe comme le petit doigt, ronde, longue, ligneuſe, rampante & fibreuſe : elle pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grêles, cannelées, quelquefois un peu velues, en partie droites, & en partie couchées par terre : ſes feuilles ſont les unes rondes, les autres oblongues, attachées trois enſemble à une même queue, marquées au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a preſque la figure

Digitized by Google

d'une lune : ſes fleurs naiſſent, en Avril, Mai & Juin, aux ſommités des tiges, d'une ſeule piece, reſſemblantes aux fleurs légumineuſes, diſpoſées en tête ou en épi court & gros, de couleur purpurine, empreintes au fond d'un ſuc mielleux, doux & agréable, d'une ſaveur légerement aſtringente, & d'une odeur qui n'eſt pas déſagréable : les Abeilles ſont fort friandes de ce ſuc : à ces fleurs ſuccedent de petites capſules rondes, enveloppées chacune d'un calice, & terminées par une longue queue, leſquelles contiennent chacune une ſemence qui a la figure d'un petit rein.

Cette plante eſt une des plus excellentes nourritures pour engraiſſer toutes les eſpeces de beſtiaux qui broutent l'herbe. Ce fourrage échauffe beaucoup moins que la Luzerne : on peut le faucher pluſieurs fois dans l'année, quand il eſt cultivé dans un terrein favorable, un peu gras & humide. On en ſeme la graine vers le mois de Mars, ou au commencement d'Avril : on doit le couper quand il eſt en fleur, & non plutôt : cette plante eſt dans toute ſa force à la troiſieme année.

On lit dans les Affiches de 1754, qu'à Callum, près d'Abington, Ville d'Angleterre, un troupeau de Vaches étant entré dans un champ de Trefle, & ayant beaucoup brouté de cette plante, toutes les Vaches, au bout d'une heure, étoient devenues enflées ; que dix étoient mortes ſur le champ, & qu'on n'avoit ſauvé les autres qu'en leur faiſant une prompte ſaignée. Cette maladie ne venoit que de ce que ces Vaches avoient mangé du Trefle avec trop d'avidité, & en trop grande quantité.

En médecine on eſtime cette plante rafraîchiſſante, adouciſſante, & propre contre les inflammations : la décoction eſt utile aux femmes ſujettes aux fleurs blanches : on en diſtille une eau qui eſt eſtimée propre à diſſiper la rougeur des yeux.

Le Petit Trefle des Champs, ou Pied de Lievre, *Lagopus*, croît abondamment dans les champs, parmi les bleds : ſa tige devient plus haute ou plus baſſe, ſuivant que les terres ſont plus ou moins graſſes : ſa racine eſt menue, ligneuſe, fibreuſe, tortue, blanche, & annuelle, ſes tiges ſont hautes d'environ demi pied, rameuſes, droites, & couvertes d'un duvet blanchâtre : ſes

Digitized by Google

feuilles naiſſent trois à trois ſur une queue, plus petites que les précédentes, lanugineuſes, blanchâtres, ſur-tout au revers: ſes fleurs, qui paroiſſent vers la fin de l'été, & qui durent juſqu'en Octobre, ſont petites, blanches, attachées à des épis lanugineux & mollets: à ces fleurs ſuccedent des capſules qui contiennent chacune une petite ſemence rougeâtre.

Cette plante eſt d'une ſaveur aſtringente: elle convient dans les dévoiemens dyſſenteriques, dans les maux de gorge, & pour les hernies. Lémery, *Trait. univerſ. des Drog. p.* 472, dit que la graine mêlée parmi le bled, & écraſée au moulin, rend le pain rougeâtre; auſſi les Payſans, dit-il, rejettent le bled dans lequel ils remarquent cette graine, & ce bled eſt d'un tiers à meilleur prix aux marchés. M. Antoine de Juſſieu nous a appris, dans ſes ſavantes leçons de Botanique, au Jardin du Roi, que cette plante étoit rare autrefois; qu'il n'y a que cent ſoixante ans qu'elle eſt devenue ſi commune, & que, comme la farine de ſa graine mêlée avec celle de froment donne un pain couleur de roſe ou de chair, cela a penſé cauſer des révoltes à Paris, le Peuple s'imaginant que les Boulangers y avoient mis du ſang.

TREFLE ou TRIFOLIUM DES JARDINIERS: *voyez* à l'article CYTISE.

TREFLE DE MARAIS, ou TREFLE AQUATIQUE, ou TREFLE DE CASTOR: *voyez* MÉNIANTHE.

TREFLE MUSQUÉ: c'eſt le Lotier odorant, ou faux Baume du Pérou: *voyez* à l'article LOTIER.

TREFLE ODORANT, ou BITUMINEUX, ou DES JARDINS, *Trifolium bituminoſum*: il croît abondamment dans les Pays chauds, en Candie, en Sicile, aux environs de Montpellier & de Narbonne, ſur les côteaux pierreux voiſins de la mer: on le cultive auſſi ici dans les jardins curieux, où il fleurit en Juin, Juillet & Août: il peut ſupporter le froid d'un hiver ordinaire: ſa racine eſt dure, ligneuſe & fibreuſe; elle pouſſe une eſpece de ſous-arbriſſeau à la hauteur d'environ deux pieds, diviſé en pluſieurs branches roides, cannelées, blanchâtres ou noirâtres: ſes feuilles, qui ſont portées trois à trois ſur une queue, ſont rondes d'abord, mais

Digitized by Google

elles finiſſent par s'allonger en pointe aiguë ; elles ſont blanchâtres, velues, viſqueuſes au toucher, & d'une odeur forte de bitume : ſes fleurs naiſſent aux ſommités de la tige & des rameaux, diſpoſées en tête oblongue, de couleur pourpre violette, légumineuſes : à ces fleurs ſuccedent des capſules enveloppées de leur calice, qui contiennent une ſemence rude, pointue, noirâtre, de même odeur que le reſte de la plante, & d'un goût de drogue. Jean Bauhin aſſure que la graine de ce Trefle, venue d'Irlande, & ſemée en Allemagne, donne une plante d'odeur bitumineuſe ; mais que la graine d'Allemagne ſemée de nouveau produit une plante qui n'a ni ſaveur, ni odeur.

Ce Trefle nous fournit un aſſez bon remede intérieur contre le cancer. Son ſuc, donné à la doſe d'une cuillerée, dans trois verres d'eau, eſt excellent pour corriger l'humeur qui produit le virus cancereux. L'huile, tirée par expreſſion de la graine de Trefle odorant, & employée en onction, eſt fort eſtimée pour les parties affligées de paralyſie.

On diſtingue encore pluſieurs plantes, à qui l'on donne le nom de *Trefle*, tel eſt le Lotier hémorrhoïdal, dont les ſiliques reſſemblent à des crottins de rat, tel eſt encore le petit Lotier, appellé *Trefle ſauvage jaune*. Voy. *à l'article* LOTIER.

TREFLE A QUATRE FEUILLES, *Quadrifolium hortenſe album*. Cette plante differe du Trefle commun, en ce qu'elle porte aſſez ſouvent quatre feuilles ſur une même queue. Ces feuilles ſont en partie purpurines & noirâtres ; ſes fleurs ſont blanches. Cette plante croit aux lieux ombrageux : on la cultive auſſi dans quelques jardins ; elle eſt déterſive, humectante & rafraîchiſſante : on l'emploie intérieurement en décoction pour les fievres malignes ou pourpreuſes des enfans.

TREMBLANTE eſt une eſpece d'anguille, que l'on trouve dans les eaux douces à Cayenne, & qui produit à-peu-près le même effet que la Torpille. La Tremblante eſt nommée ainſi, parcequ'en la touchant, ou de la main, ou avec un bâton, elle cauſe un tremblement forcé & involontaire.

TREMBLE ; *voyez* PEUPLIER.

Digitized by Google

TREMBLE, poiſſon de mer : *voyez* TORPILLE.

TREMBLEMENT DE TERRE, phénomene effrayant qui ſe paſſe dans l'intérieur du globe terreſtre, & dont la cauſe eſt digne des recherches du Naturaliſte, du Chymiſte & du Phyſicien. Juſques ici l'on en attribue les effets à deux cauſes, 1°. à l'élaſticité de l'air interne, extrémement raréfié par l'inflammation des pyrites, laquelle eſt cauſée elle-même par l'humidité des eaux qui alterent ces mixtes, les décompoſent, les font tomber en efflorescence, & les enflamment; 2°. à la force prodigieuſe de cette eau même réduite en vapeurs. Ce ſyſtême nous paroît très plauſible, puiſque la raréfaction de l'eau eſt infiniment plus grande que celle de l'air : ainſi le feu, l'air & l'eau concourent à ébranler la terre qui les contient. Ces agens ou principes produiſent, ſelon les circonſtances locales, diverſes modifications ou propagations dans les ſecouſſes; de-là la diſtinction des Tremblemens de terre; ſavoir, ceux d'*Oſcillation*, de *pulſation* & d'*exploſion* : voyez *les mots* PYRITES, VOLCAN & TERRE.

Les ravages que les Tremblemens de terre ont cauſés depuis le premier Novembre 1755, à Lisbonne & en divers endroits, tant de l'Europe que de l'Afrique, ont donné lieu à bien des réflexions & à pluſieurs écrits : on ſent plus que jamais, combien il ſeroit avantageux, pour le genre humain, de connoître la nature de ces étranges phénomenes; s'il y a quelques préſages qui les annoncent, & par quels moyens on pourroit les prévenir & les empêcher, ou du moins ſe garantir de leurs terribles effets en fuyant à l'approche du danger.

Nous croyons qu'il eſt inutile de chercher hors du globe terreſtre la cauſe d'un phénomene, qui s'opere tout entier dans ſes entrailles; mais, comme l'intérieur du globe eſt inacceſſible à une certaine profondeur, contentons-nous d'étudier les principales circonſtances de ces phénomenes ſi étendus, ſi multipliés, & de chercher le méchaniſme de ces commotions déſaſtreuſes, qui ſe tranſmettent à des diſtances immenſes; en un mot, obſervons les matieres que les volcans vomiſſent, lorſque le Tremblement de terre eſt aſſez fort pour cauſer une éruption. Ces matieres ſont des cendres qui teignent le

Digitized by Google

ſol où elles tombent ; des pierres dénaturées ; des laves de différentes qualités. Les gouffres des volcans ſont tapiſſés & environnés de ſoufre, d'alun, de ſel ammoniac, de vitriol, de pyrites, & d'une terre ſemblable à de la pozzolane. Les Tremblemens de terre ſont ordinairement précédés d'une grande pluie, ou d'un vent impétueux : c'eſt ce qu'on a obſervé au Japon, à Lima & en Sicile, où ces phénomenes ſont des plus fréquens ; mais il arrive ſouvent auſſi que les Tremblemens de terre ſe font ſentir dans un tems très calme.

Ce que Lémery, Newton, Hoffman & Boherrave diſent du mélange du fer, du ſoufre & de l'eau, qui produit en petit des effets très analogues aux phénomenes des volcans ou des Tremblemens de terre, peut auſſi s'opérer par la décompoſition des pyrites ſulfureuſes & ferrugineuſes, leſquelles, pour ſe détruire, ont beſoin d'eau : par la rencontre de cet élément, elles s'échauffent, le ſoufre s'enflamme ; & alors l'air, qui, ſelon M. Halles, ſe trouve à la quantité de quatre-vingt trois pouces cubiques dans un pouce cubique de pyrite vitriolique, preſſe en toutes ſortes de directions, & reprend ſon reſſort qui eſt encore augmenté par l'effet du feu. L'acide vitriolique ſe combinant avec le fer, opere une chaleur conſidérable, enſuite une ébullition, & bientôt une inflammation qui jette une fumée très épaiſſe, & d'une odeur inſupportable. Cette inflammation ſe communique de proche en proche, & dilate ou raréfie les maſſes d'air concentrées dans les cavités ſouterraines. Ce ſont ces mêmes maſſes d'air & de vents ſouterrains, qui, preſſées par le feu, briſent, avec exploſion, les parois de leur priſon, & s'échappent avec impétuoſité par des crevaſſes. C'eſt par ces mêmes crevaſſes que les matieres enflammées ſortent, & produiſent ce que l'on appelle *Volcans ;* mais comme l'air chaſſé par le feu rencontre pluſieurs cavités ſouterraines, dont il eſt obligé de briſer les parois, il doit produire autant de différentes ſecouſſes, dont l'effet ſe reſſent plus ou moins vivement & en différens lieux, ſuivant la réſiſtance des barrieres & leur direction.

Toutes les Relations ſont pleines du récit des ravages cauſés par le feu des éruptions ſouterraines. Ce ſont tan-

Digitized by Google

tôt des flammes qui s'élancent dans l'air, mêlées de pierres, de cendres & d'autres matieres, qui vont retomber à de très grandes distances; tantôt des torrens de feu qui inondent les campagnes voisines, & consument tout ce qu'ils rencontrent; tantôt des tourbillons de fumée qui obscurcissent l'air. Une partie des maisons de Lisbonne furent consumées en 1755 par des tourbillons de flammes qui sortoient de la terre, dans les endroits où elle s'étoit entr'ouverte.

En vain croiroit-on que l'eau ne doit pas jouer un rôle considérable dans les Tremblemens de terre : il semble d'abord que ce fluide seroit plutôt propre à suspendre & à arrêter l'inflammation des matieres sulfureuses; cependant l'expérience de la fermentation du fer & du soufre avec de l'eau, nous prouve le contraire. La pratique des Forgerons, qui consiste à jetter de l'eau sur le feu de charbon minéral pour en renouveller la violence, est une autorité de plus. On lit aussi, dans les *Mémoires de l'Académie de Paris*, que quelqu'un ayant jetté de la neige & des glaçons sur des flammes que l'on voit à la montagne de Pietta-Mala dans l'Apennin, la flamme, loin d'en être éteinte, en parut plus vive, & s'étendit avec plus de viteſſe & de force; c'est ainsi que fut ruinée l'ancienne ville de Hoey, près de Cologne.

Il est encore bien remarquable que les lieux maritimes soient plus sujets aux Tremblemens de terre, que les hautes montagnes qui en sont éloignées. En Italie & en Amérique ce sont les parties les plus avancées ou les plus près de la mer, qui ressentent les Tremblemens de terre les plus furieux. Lima, capitale du Pérou, qui n'est éloignée que de deux lieues de Collao, Port de la Mer pacifique, après avoir éprouvé en différens tems des Tremblemens de terre, a été enfin totalement détruite, avec Collao, en 1746. La mer couvrit de ses eaux tous les édifices de Collao, & noya tous les habitans : il n'y est resté qu'une tour; & de vingt-cinq vaisseaux qu'il y avoit dans ce Port, il y en a eu quatre qui ont été portés à une lieue dans les terres, & le reste a été englouti par la mer.

On a remarqué que les secousses des Tremblemens de terre se font sentir plutôt en automne, en hiver & au printems

printems qu'en été ; c'eſt peut-être parceque ces trois ſaiſons ſont plus pluvieuſes. Par cette même raiſon, ces déſaſtres arrivent plutôt la nuit & le matin, qu'en plein midi, parcequ'alors les côtes de la mer ſont plus chargées de brouillards. En effet, le Tremblement de terre de Lima eſt arrivé la nuit au mois d'Octobre ; celui de Lisbonne de 1755, au mois de Novembre dans la matinée. Une Ville célebre, près du Port de Piſco au Pérou, & ſituée ſur le rivage de la mer, a été engloutie par un affreux Tremblement de terre, arrivé la nuit du 19 Octobre 1682.

Les moindres effets des Tremblemens de terre ſont des ſecouſſes légeres, la ſuſpenſion de quelques ruiſſeaux, l'altération de certaines rivieres vers leurs embouchures ; la formation de nouvelles ſources ; le changement de couleur de certaines eaux ; le gonflement des autres, par le ſoulevement des terres qui leur ſervent de lit. Lorſque les ſecouſſes ſont plus violentes, l'ébranlement de la terre entraîne les édifices ; les montagnes s'ouvrent avec un bruit effroyable ; les matieres enflammées en ſortent avec furie, & lancent, au loin, les rochers, les pierres, les métaux, & les autres corps qui étoient renfermés dans leur ſein : c'eſt ainſi, qu'au rapport de Bontius & de M. Bouguer, dans des éruptions de volcans, il a été quelquefois jetté, à la diſtance de pluſieurs lieues, des pierres ſi groſſes, que vingt hommes n'auroient pû les remuer. Anderſon dit qu'une montagne, ſituée dans l'Iſle de Portland en Iſlande, s'étant enflammée tout d'un coup, en 1721, au moment de cette terrible exploſion, un morceau d'une peſanteur énorme, fut jetté par l'élaſticité de l'air à une lieue du bord, & porté, par la force du coup, bien avant dans la mer. Quelquefois ces ſecouſſes engloutiſſent des montagnes ; d'autrefois de vaſtes plaines deviennent hériſſées de rochers. Le même Tremblement de terre, qui, en 1538, forma le *Monte di cenere*, auprès de Pouzzol, remplit en même tems le lac Lucrin de pierres, de terres & de cendres ; de ſorte qu'actuellement ce lac eſt un terrein marécageux.

Dans un Tremblement de terre, qui arriva aux Iſles Açores, en 1638, des feux ſouterrains éleverent des ro-

chers du fond de la mer, dans un lieu où les Pêcheurs avoient coutume de trouver cent vingt pieds d'eau. Dans un autre Tremblement de terre, encore plus affreux, arrivé en Canada en 1665, un espace de cent lieues de rochers s'applanit, jusqu'à n'offrir aux yeux qu'une vaste plaine. Cette contrée est située entre la Mer du Nord, & celle qu'on appelle Pacifique: elle est de plus entre-coupée d'une multitude de lacs & de ruisseaux. Si ces bouleversemens arrivent sous la mer, on verra, dit M. Thomas, des Isles nouvelles sortir du fond de l'Océan, & d'autres disparoître. Lorsque la mer, en ces lieux, est trop profonde, l'éruption, causée par l'élasticité de l'air, souleve les eaux, & forme, dans le tems le plus serrein, une de ces trombes ou dragons si redoutables aux Passagers. Quelquefois la secousse s'est fait sentir au travers des eaux de la mer, de maniere à faire croire au Navigateur, qu'il avoit touché sur un roc, quoiqu'il y eût, sous son vaisseau, plus de deux cents brasses d'eau.

On prétend que l'altération de l'air extérieur est une suite des éruptions des vapeurs & exhalaisons souterraines : on ajoute que les météores ignés qui paroissent la nuit, les globles de feu si effrayans, les ouragans, les tempêtes, les pluies fréquentes & les inondations en dépendent aussi : on veut encore que, dans de pareilles circonstances, les gelées soient médiocres ; aussi y en a-t il eu très peu l'hiver de 1755 & 1756 dans toute l'Europe. Les variations extraordinaires du barometre, qui ont été remarquées dans ce tems-là, ne doivent pas surprendre. Ne pourroit-on pas aussi attribuer le dérangement de la déclinaison de l'aiguille aimantée, qu'on remarque de tems-en-tems, à ces especes de commotions souterraines, qui sont principalement occasionnées dans les lieux où il se trouve des corps susceptibles du magnétisme.

Il sera moins difficile de comprendre comment les secousses d'un tremblement de terre ont pu se faire sentir en même tems dans une grande étendue de pays, lorsqu'on saura que dans les environs des endroits où s'exécutent ces sortes de catastrophes les terreins sont intérieurement remplis de galeries semblables à des sillons ou à des canaux de fontaines, qui se divisent & se diri-

Digitized by Google

gent vers différens points. La plupart de ces cavités souterraines, qui se communiquent respectivement en se réunissant ou partant d'un centre commun, peuvent se ressentir en entier en un instant, à des distances très éloignées, de la commotion centrale : c'est en effet ce qui est arrivé le premier de Novembre 1755, les secousses du tremblement de terre s'étant fait sentir le même jour aux côtes occidentales d'Afrique, sur-tout à Maroc, aux Contrées maritimes d'Espagne & de Portugal, & dans le Golfe de la Bothnie, jusqu'aux extrémités de la Finlande. Il est encore essentiel de remarquer que toute cette étendue de pays, qui s'en est ressentie, est baignée des eaux de la mer, & que les tremblemens semblent suivre une certaine bande décrite par les chaînes des montagnes.

L'explication qu'un Physicien de nos jours a voulu donner des secousses du désastre de Lisbonne, en l'attribuant à la continuité des chaînes de montagnes qui se distribuent en plusieurs ramifications collaterales, à-peu-près comme un tronc d'arbre, est assez heureuse. Il fait remarquer que tous les lieux où les secousses ont été ressenties le plus vivement, sont situés à l'extrêmité de quelques uns des rameaux d'une longue chaîne de montagnes, dont Lisbonne est comme le centre. On a prétendu inferer de-là que l'ébranlement du corps des montagnes, dans une de ses parties principales, a du se communiquer jusqu'à l'extrêmité de ses branches, quoique le milieu ne s'en soit ressenti que très peu, de la même façon qu'un coup frappé sur l'extrêmité d'une longue poutre est très sensible à l'autre bout, & même à l'extrêmité des branches, si c'est un arbre; ou comme le mouvement d'une boule poussée contre une file d'autres boules se communique à la derniere de la file, sans paroître ébranler celles du milieu. Mais cette maniere d'expliquer l'étendue des secousses & la simultanéité de commotion, suppose, dit M. Thomas, que le corps des montagnes est dans toute son étendue de même nature, & sans aucune interruption; car s'il s'y trouvoit des intervalles moins solides, des sables, des argilles, l'impression du mouvement, pour ne pas dire la continuité, en seroit affoiblie ou interrompue.

Digitized by Google

Plusieurs Modernes ont prétendu déduire les causes des tremblemens de terre des phénomenes de l'électricité : mais en examinant certaines circonstances de l'électricité, on sera porté à croire qu'il n'y a aucune analogie. Par exemple, l'expérience fait voir que l'humidité empêche l'effet de l'électricité ; au lieu que les tremblemens de terre se font sentir principalement le long des eaux & dans des tems humides. De plus, suivant des expériences réiterées par M. l'Abbé Nollet, les effets de l'électricité sont d'autant plus considérables que l'air est plus raréfié, comme on l'éprouve dans la machine pneumatique ; par conséquent dans l'intérieur de la terre, où l'air est très condensé, l'électricité ne peut pas causer des effets considérables.

Puisqu'il est avantageux d'étudier la Nature jusques dans ses écarts les plus terribles, il seroit à desirer qu'on pût prévoir les tremblemens de terre, afin de les prévenir, & de se soustraire au péril ; mais malheureusement ils ne sont pas sujets à des révolutions fixes, & il n'y a point de présages assurés de leur proximité : l'Histoire fait cependant mention de deux Philosophes (Anaximandre & Pherecide) qui avoient l'art de prédire les tremblemens de terre : on assure que ceux de Tauris, en Perse, ont été prédits. L'Astrologie judiciaire, qui a eu en tout tems des partisans, a entrepris au Pérou de les prédire, aussi-bien que les incendies. M. Bouguer dit que le goût pour ces sciences vaines s'est conservé dans tous les pays où les vraies sciences n'ont fait que peu de progrès.

Les habitans des Côtes maritimes, où il se trouve des Volcans, s'estimeroient heureux s'ils pouvoient trouver un moyen pour garantir leurs demeures contre les ravages des tremblemens de terre. Ni la variation de l'atmosphere, ni l'inquiétude des animaux, ni la saveur des eaux ne sont des indices constans de ces désastres. Il y a long-tems qu'on a essayé de creuser des puits fréquens & très profonds pour donner passage aux exhalaisons souterraines. Pline les approuve, & en conseille l'usage. Il n'y a point de doute que des puits fréquens & creusés très profondement ne pussent modérer les secousses des tremblemens de terre, parceque ces ouvertures facili-

Digitized by Google

teroient la sortie, & par conséquent diminueroient la violence de l'air dilaté, & des vapeurs qui causent les secousses. On a même observé dans l'Isle de S. Christophe, pays sujet aux tremblemens de terre, que lorsqu'il se fait un nouveau Volcan, les tremblemens de terre finissent, & ne se font sentir que dans les éruptions violentes du Volcan. Mais d'un autre côté ce remede ne pourroit-il pas devenir pis que le mal, en présentant plus de reservoirs à l'eau ? De plus, n'a-t-on pas des exemples sans nombre, qu'au Japon, en Islande, au Perou, où il se trouve plusieurs Volcans, ces mêmes endroits sont encore très sujets aux tremblemens de terre. Il n'y a point de semaine, dit M. Bouguer, pendant laquelle on n'en ressente au Perou quelque légere secousse. Quoi qu'il en soit, si ces cavernes ou puits ne peuvent pas toujours arrêter ou diminuer les secousses causées par les inflammations ou explosions souterraines, c'est parcequ'il n'est pas possible de creuser aussi profondement qu'est la veine correspondante au principal foyer; c'est encore parcequ'il pourroit ne pas se trouver de conduite ou de crevasse conductrice au lieu où l'on fouilleroit.

M. Thomas propose un moyen plus efficace pour rendre ces redoutables accidens moins funestes. Ce seroit de construire, dans les pays qui y sont les plus exposés, les maisons à la maniere des Japonnois. Ces Insulaires, chez lesquels les tremblemens de terre sont ordinaires, s'en allarment aussi peu, dit Kæmpfer, qu'on fait en Europe des éclairs & des tonnerres. Il y a, dit-il encore, une loi dans toute l'étendue de l'Empire, qui défend de bâtir des maisons élevées, & on les construit dans tout le pays avec des matériaux légers & de bois : ils mettent une grosse poutre bien pesante sous le comble de la maison, pour peser sur les murs & les assurer en cas de secousses. On lit dans le *Journal de Verdun*, *d'Août* 1747, qu'on a rebâti à Lima une nouvelle Ville dont les maisons sont encore plus basses qu'elles n'étoient auparavant. On auroit donc dû suivre cet exemple à Lisbonne. Mais peut-on esperer de se mettre absolument à l'abri de ce fléau terrible, dont la terre renferme la matiere dans son sein, peut-être dans toute son étendue, & à des profondeurs trop considérables, pour être

Digitized by Google

accessible ? Telle est la sage réflexion du Citoyen, cité ci-dessus, dont le *Mémoire sur la cause des tremblemens de terre* a remporté l'*accessit* au Jugement de l'Académie de Rouen, & dont nous avons tiré une bonne partie du présent article.

TREMBLEUR, nom que des Ornithologistes donnent à une espece de Canard sauvage, qui est le Gray des Anglois. *Voyez* CANARD.

TRENTANEL, est la même plante que la Malherbe, ou Thymelée, ou Garou. *Voyez* BOIS-GENTIL.

TRETTE-TRETTE, animal de l'Isle de Madagascar, qui est de la grandeur d'un Veau de deux ans. L'Auteur du *Dictionnaire des Animaux* dit que ce Quadrupede a la tête ronde, & la face ressemblante à celle de l'homme : les pieds de devant & de derriere sont semblables à ceux du Singe : il a le poil frisé, la queue courte, & les oreilles comme celles d'un homme. Flacourt assure qu'il ressemble à un autre Quadrupede nommé *Tavacht*, lequel est décrit par Amboise Paré. Au reste le Trette-Trette est un animal fort solitaire que les Insulaires évitent avec autant de précaution que cet animal a soin de les fuir lui-même.

TRIBULE AQUATIQUE, *Tribulus aquaticus*. Cette plante, que l'on nomme aussi *Macre* ou *Macle*, *Cornuelle*, *Corniole*, *Chataigne d'eau*, *Saligot* & *Truffe d'eau*, croît dans les rivieres, sur-tout dans les lacs, dans les étangs, dans les fossés des Villes, & dans les endroits où il y a des eaux croupissantes, où dont le sol est limonneux. Sa racine est très longue, garnie par intervalles d'un grand nombre de fibres, en partie flotantes dans l'eau, & en partie attachées au limon ou vers le fond de l'eau : en grossissant elle pousse vers la superficie de l'eau plusieurs feuilles larges, presque semblables à celles du Peuplier ou de l'Orme, mais plus courtes, ayant en quelque sorte, dit Lémery, la forme rhomboïde, relevées de plusieurs nervures, crenelées en leur circonférence, attachées à des queues longues & grosses. Ses fleurs sont petites, composées chacune de quatre petales blanches, avec autant d'étamines. A ces fleurs succedent des fruits semblables à de petites chataignes, mais armés chacun de quatre grosses pointes ou épines du-

Digitized by Google

res, de couleur grise, couverts d'une membrane qui s'en sépare, lesquels ensuite deviennent noirs presque comme du jay, lisses & polis, & renferment dans une seule loge une maniere de noyau, ou d'amande formée en cœur, dure, blanche, revêtue d'une membrane, & très bonne à manger, d'un goût approchant de celui de la chataigne.

On prétend que c'est la *Macre* qui a donné la naissance & le nom à ces machines de fer pointues en tous sens, qu'on appelle *Chausse-trapes*, & qu'on répand en tems de guerre sur la route de l'ennemi pour l'arrêter dans sa fuite.

Le fruit du Tribule aquatique est astringent, rafraichissant, résolutif, & propre pour arrêter les cours de ventre & les hémorrhagies. On assure que les Thraces & ceux qui habitent les bords du Nil, font avec l'amande de ce fruit un pain d'un goût assez agréable : les feuilles servent à engraisser leurs Chevaux. En France, dans le Maine & dans l'Anjou, quelques-uns font cuire le fruit entier sous la cendre ou dans l'eau bouillante ; mais la saveur en est plus fade que celle des chataignes : on en fait aussi du pain & une espece de bouillie dans le Limousin. On prend pour cela de ces amandes à moitié cuites dans l'eau, & dépouillées de leur écorce : on les pile dans des mortiers de bois ; & sans y ajouter ni lait ni eau, on en prépare un mets dont les enfans sont fort friands : il y en a même qui les mangent crues comme des noisettes.

On se sert extérieurement de cette plante pilée, en cataplasme dans les inflammations. Sa décoction avec le miel en gargarisme est très propre pour les gencives ulcérées, & son suc est estimé propre pour les opthalmies.

TRIBULE TERRESTRE, *Tribulus terrestris*. On nomme aussi cette plante *Herse*, *Croix de Chevalier* & *Saligot terrestre*. Elle croît abondamment dans les pays chauds, en Italie, en Provence, en Languedoc & en Espagne. Sa racine est longue, simple, blanche & fibreuse : elle pousse plusieurs petites tiges longues d'environ un demi pied, couchées par terre, rondes, noueuses, velues, rougeâtres & rameuses : ses feuilles naissent rangées par paires le long d'une côte simple, semblables à celles du pois-chiche ou de la lentille : elles

Digitized by Google

ſont velues. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles, compoſées chacune de cinq petales jaunes, diſpoſées en roſe, avec dix petites étamines dans le milieu. A ces fleurs ſuccedent des fruits durs, armés de pluſieurs pointes, ou épines longues & aiguës, reſſemblant en quelque ſorte à une croix de Chevalier de Malte, compoſés chacun de cinq cellules qui renferment des ſemences oblongues.

Cette plante ſort de terre ſur la fin de Mai; elle fleurit & graine en Juillet & Août : elle ſert de nourriture aux Anes. Le fruit de ce Tribule eſt déterſif, apéritif & aſtringent : on croit auſſi que ſa décoction étant répandue dans une chambre, en chaſſe les puces.

TRICOLOR ou JALOUSIE, plante de parterre, de couleur verte, rouge & jaune : c'eſt l'*Amarante de trois couleurs*. Voyez *ce mot*.

TRICOTÉE ou CORBEILLE, eſpece de Came dont les ſtries coupées ſur les deux ſens forment un ouvrage reticulé fort ſingulier. *Voyez* CAME.

TRIMERES. M. de Réaumur donne ce nom à des Mouches à deux ailes, qui ne vivent que trois jours. *Voyez* MOUCHES.

TRIOLET : *voyez* TREFLE.

TRIPOLI, *Alana*, eſt une pierre légere, d'une couleur qui le plus ſouvent tire un peu ſur le rouge. Sa grande légereté a fait croire que c'étoit une pierre calcinée par des feux ſouterrains. M. Garidel, dans un Mémoire imprimé dans le troiſieme tome des Mémoires préſentés à l'Académie, dit qu'il croit que le tripoli eſt du bois foſſile qui a ſouffert dans l'intérieur de la terre une altération propre à le rendre tel Il a été confirmé dans cette opinion par l'inſpection des lieux où on le tire à Poligny en Bretagne près de Pompéan à quatre lieues de Rennes. Les trous dont on le retire, n'ont que trente pieds de profondeur. Ces puits préſentent de tous côtés de grands troncs d'arbres, dont l'organiſation végétale eſt encore conſervée de maniere qu'on n'a aucune peine à la reconnoître. M. Garidel a auſſi envoyé à M. Bernard de Juſſieu des échantillons de ce bois foſſile en divers états: on remarque dans ces morceaux la gradation des changemens que ce bois ſouffre dans l'altération qui le con-

Digitized by Google

vertit en tripoli. Dans les uns on voit clairement l'écorce du bois : ces morceaux brulés donnent des cendres ſemblables à un produit végétal. Dans les anciens puits on trouve ce bois dans un état de vraie pétrification,

Quoi qu'il en ſoit, M. Guettard ne penſe point que l'on puiſſe dire que le tripoli ſoit toujours une matiere produite par des arbres devenus foſſiles. Il apporte pour preuve dans un Mémoire imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1755, l'examen que l'on a fait d'une carriere de tripoli, environ à ſept lieues de la ville de Menat en Auvergne. Cet examen ne préſente point la moindre idée de bois foſſile. Ces carrieres occupent les deux bords d'un ruiſſeau. On y trouve trois eſpeces de tripoli ; ſavoir, du rouge, du noir, & du gris ; ils ſont diſpoſés par bancs inclinés de l'Orient à l'Occident, le tout eſt ſurmonté d'environ douze pieds de terre.

La pierre de tripoli reſſemble aux craies par les molécules dures, fines & aiſées à ſéparer, dont elle eſt compoſée ; mais elle en differe en ce qu'elle n'eſt point diſſoluble dans les acides. L'analogie eſt plus grande entre le tripoli & les ſchites ; il a de commun avec ces dernieres l'inclinaiſon des bancs, la facilité de ſe ſéparer quelquefois par feuillets, & la fineſſe des parties. Les tripolis noirs & bruns ne s'attachent pas plus à la langue, que les ſchites de même couleur, tandis que les tripolis & les ſchites rougeâtres, ou de couleur iſabelle, s'y attachent en empâtant. Malgré ces reſſemblances, M. Guettard croit devoir les placer entre les glaiſes & les ſchites, & en faire une claſſe intermédiaire : comme les glaiſes, ils ſont indiſſolubles par les acides ; comme elles, ils ſe durciſſent au feu ; comme elles, ils ont quelque douceur au toucher ; en un mot ils paroiſſent en avoir les principaux caracteres, du moins leur reſſemblent-ils beaucoup plus qu'aux pierres calcaires.

Nous avons deſcendu dans les tripolieres de Menat & de Poligny, & nous avons remarqué qu'au premier coup d'œil, cette ſorte de terre dure priſe à Menat, reſſemble à des eſpeces de ſchites, & celle de Poligny à des parties d'arbres décompoſées ; mais dans l'une & l'autre configuration, les Tripolis ne ſont que des glaiſes, plus ou moins arides, & ſouvent ochracées, chariées par

Digitized by Google

des eaux qui ont dépoſé cette ſubſtance, laquelle en ſe précipitant a formé alternativement des couches, ou s'eſt moulée dans les creux ſouterrains. Le tripoli eſt employé par les Lapidaires, Orfevres, Chaudronniers, Miroitiers, pour polir & blanchir leurs ouvrages.

TRIQUE-MADAME. *Voyez* JOUBARBE.

TRITON, *Tritonus*, eſt un très bel oiſeau de la Nouvelle Eſpagne, remarquable par la diverſité de ſon plumage & par la beauté de ſon chant qu'il ſait varier, dit Nieremberg, de trois différentes façons, de maniere que quand on l'entend former ces trois différens tons, il ſemble qu'ils ſortent de trois goſiers, plutôt que d'un ſeul. *Voyez* NIEREMB. *Hiſt. Nat. Exot. L. X. c.* 34.

TRITONS, Monſtres marins, dont les Voyageurs, les Peintres, & les Poëtes ont dit des choſes merveilleuſes. Les Tritons de mer ne ſont autre choſe que des Hommes marins qu'on trouve dans la mer du Breſil; les Sauvages les appellent *Ypapapia*. *Voyez* HOMME MARIN.

TROCHE, *Trochus*, coquillage univalve, contourné à pluſieurs ſpirales, de forme conique ou en pain de ſucre, avec une baſe applatie, & une bouche oblongue & comprimée : il y en a d'unies & de hériſſées : ce coquillage eſt auſſi connu ſous les noms de *Trompe*, de *Sabot*, & de *Toupie* : voyez *au mot* SABOT.

TROCHITES ou TROQUES, on donne ce nom à des articulations en forme de petites roues ou d'étoiles iſolées, ſouvent percées au centre, & gravées ſur la ſurface : on prétend que ces corps que l'on trouve ſi ſouvent dans la terre, ſont les articulations de vers de mer rameux, qu'on nomme *Tête de Méduſe*, ou *Etoile de mer arbreuſe*. Rumphius, ou plutôt Halma a compté dans un animal de cette eſpece 81840 articles ou portions de membres très diſtinctes. Nous avons parlé de ce Zoophyte au mot PALMIER MARIN, où nous avons donné auſſi l'hiſtoire de l'ENCRINITE, de l'ENTROQUE, &c.

TROÈNE, *Liguſtrum*, grand arbriſſeau qui eſt fort joli au commencement de Juin, lorſque toutes ſes fleurs ſont épanouies; ſa racine eſt étendue obliquement de côté

Digitized by Google

& d'autre ; ſes fleurs viennent au ſommet des rameaux ramaſſées en grappe comme celles du lilas ; elles ſont blanches, d'une odeur ſuave, d'une ſeule piece en entonnoir. Il leur ſuccede des baies molles, preſque ſphériques, de la groſſeur du genievre. Cette plante eſt très commune dans les bois & les haies ; elle eſt fort employée par les Jardiniers pour repréſenter différentes figures à cauſe de ſes tiges rameuſes très pliantes, & de ſes feuilles qui ſont d'un beau verd ; l'écorce des tiges eſt cendrée, & le bois intérieur eſt blanchâtre : on peut greffer ſur cette eſpece les Troënes à feuilles panachées. Comme les Troënes ne ſont pas délicats, on peut en mettre dans les remiſes, car les oiſeaux ſe nourriſſent de leurs fruits. Les branches de Troënes les plus flexibles, ſont auſſi employées à faire des liens & de petits ouvrages de vannerie.

La décoction des feuilles ou des fleurs de Troëne eſt recommandée pour les maux de gorge, pour les ulceres de la bouche, & pour raffermir les gencives dans les affections ſcorbutiques.

Nous avons parlé du Troëne d'Egypte au mot ALCANA.

TROMPE, nom que l'on donne à un organe qui ſe trouve au bout du nez de quelques animaux, & dont la conſtruction, la forme & l'uſage ſont ſouvent très différentes. *Voyez* l'article TROMPE aux mots ELÉPHANT & INSECTES. On donne auſſi le nom de trompe à la *Toupie* & au *Sabot* : voyez *ces mots.*

TROMPETTES, nom que l'on donne à des oiſeaux qui ont un chant que l'on prétend rendre quelques ſons approchans de celui de la trompette.

Le P. Labat dit que ces oiſeaux ſont tous noirs, de la groſſeur & preſque de la figure d'un Coq d'Inde. Ce qu'ils ont de particulier, c'eſt un bec double, ou plutôt deux becs l'un ſur l'autre, dont celui de deſſus pourroit être regardé comme un nez creux, qui vraiſemblablement contribue beaucoup au ſon de trompette que cet oiſeau fait entendre. Cet oiſeau qu'on nomme auſſi *Monoceros*, a trois doigts devant & un derriere : il eſt fort commun ſur la riviere des Amazones.

Cet oiſeau eſt fort familier, & n'a rien de particulier,

Digitized by Google

que ſon eſpece de chant; c'eſt mal à-propos, dit M. de la Condamine, qu'on a pris ce ſon pour un chant ou pour un ramage. Il paroît qu'il ſe forme dans un organe différent, & préciſément oppoſé à celui de la gorge.

TROMPETTE, grand poiſſon anguille des Indes Orientales. Ruiſch dit, que quand la nuit eſt arrivée & que la mer eſt calme, ce poiſſon forme un grand bruit qu'on peut entendre juſqu'à un demi mille du lieu où il nage; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *Poiſſon Trompette*. Sa couleur eſt jaune, variée de lignes blanches, il a des aiguillons ſur le dos, mais point de nageoires, ſi ce n'eſt proche de la queue où il ſe trouve deux larges nageoires preſque quarrées; il a un bec long & oſſeux, & quand ce poiſſon veut ſiffler, il n'en ferme pas l'extrémité, mais l'avançant ſur l'eau, il attire l'air, ce qui lui fait former des ſons & des ſifflemens.

TROMPETTE DE MER, Coquillage univalve fait en cornet, long, tors, ſur-tout vers le ſommet ou petit bout: c'eſt le vrai Buccin des Anciens: *voy.* BUCCIN. On perce le petit bout de cette coquille, & on s'en ſert comme d'un cor pour ſe faire entendre de loin.

TRONCHOU. Poiſſon de mer, bleu, plus large que le Derbio, mais plus court, plat & ſans écailles; ſon dos eſt bleu & ſon ventre blanc: il a deux traits qui vont de la tête à la queue, celui de deſſus eſt tortu, & celui de deſſous droit. Les parties intérieures de ce poiſſon ſont ſemblables à celles du Derbio, eſpece de Glaucus. Sa chair eſt molle & de fort bon goût: on pêche le Tronchou dans la Méditerrannée.

TRUEN, eſpece d'oiſeau aquatique de l'Iſle de Feroë; il eſt nommé *Truen*, qui ſignifie *Voleur*, parcequ'il dérobe aux autres oiſeaux leur nourriture: il leur donne la chaſſe, & les pourſuit à coups de bec, juſqu'à ce qu'ils laiſſent échapper leur proie; alors il fond deſſus avec rapidité, & l'attrape même dans l'air. C'eſt ainſi qu'il trouve le moyen de ſe nourrir, ne pouvant pas lui-même plonger pour attraper les poiſſons au fond de l'eau.

TRUFFE: *voyez* au mot *Champignon*. On donne le nom de Truffe d'eau au *Tribule aquatique*: voyez *ce mot*.

TRUFFE ROUGE eſt la Pomme de terre ou l'arti-

Digitized by Google

haud des Indes, ou la Batatte commune des Jardins : *voyez* BATATTE.

TRUIE ou TRUYE eſt la femelle du Verrat ou pourceau mâle : *voyez* à l'article SANGLIER.

TRUITE, *Trutta*, poiſſon de riviere à nageoires molles, & du genre des Saumons : il y a les Truites ſimplement dites ou de riviere, & les Truites ſaumonées, ſoit de lac ſoit d'étang

La Truite, dit Willughby, eſt plutôt longue que large, & ſemblable au Saumon : elle a la tête courte, arrondie, le muſeau mouſſe, le corps épais, terminé par une queue large, l'ouverture de la bouche ample, & les mâchoires garnies d'une ſimple rangée de dents ſur leurs bords : le palais eſt garni auſſi de trois rangées longitudinales & paralleles de petites dents ; la langue eſt armée ordinairement de dix ou ſix dents recourbées ; les yeux ſont un peu grands, l'iris jaune argenté, les narines doubles ; le corps eſt couvert de petites écailles & d'une peau qui ſe ride, & qui ſe détache aiſément de la chair ; le dos eſt brun, mais quand le poiſſon eſt grand, il eſt ſemé de taches noires fréquentes, même ſur la tête : les côtés ſont auſſi tachetés de rouge comme du vermillon, mais jaunâtres au deſſus des lignes latérales qui s'étendent depuis les ouies juſqu'au deſſus de la queue : il a deux nageoires au dos, dont l'antérieure eſt compoſée de douze à treize rayons, & marquetée de beaucoup de taches noires ; la nageoire poſtérieure eſt petite, graſſe, ſans rayons, & rouge par le bord ; la queue eſt plus large que celle du Saumon, & taillée en ſegmens de cercles à liſieres rouges ; les nageoires du ventre ſont à rayons & de couleur jaunâtre ou rougeâtre.

La Truite, dit Artedi, a ſoixante vertebres en tout, & environ trente côtes de chaque côté : ce poiſſon reſſemble beaucoup au Saumon à l'extérieur, & même dans l'intérieur ; ils ont l'un & l'autre la chair rougeâtre, de petites écailles, le corps marqueté, le bec recourbé, de l'agilité pour ſauter & remonter contre le fil de l'eau, la bonté & l'excellence du goût.

M. Linnæus dit que la Truite ordinaire atteint rarement un pied de longueur, au lieu que la Truite ſaumonée eſt communément longue de deux pieds ; la chair en

Digitized by Google

eſt plus blanche ou plus pâle en hiver qu'en été : les Truites noires ſont rares, les jaunes le ſont encore plus. Au reſte, il ſemble que cette ſorte de poiſſon differe en couleur, en grandeur, &c. ſelon le lieu qu'il habite. On voit des Truites qui ſe plaiſent à ſe laiſſer gratter & chatouiller le ventre ; alors il n'eſt pas difficile au pêcheur de les ſaiſir par les ouies. Ce poiſſon ſe nourrit de certaines mouches de riviere, d'éphemeres, de vers & d'autres inſectes aquatiques : on dit même qu'il attaque de petites Perches & d'autres petits poiſſons, mais principalement les Loches, les Goujons & les Vairons, & les pourſuit ſouvent avec tant de force & d'avidité du fond de l'eau juſqu'à la ſurface, qu'il ſe jette quelquefois dans de petits bateaux qu'il rencontre à ſon paſſage. Les Truites ſont ſi avides de mouches, qu'elles ſe laiſſent amorcer par des mouches artificielles. Elles jettent leurs œufs au mois de Décembre, dans des foſſes qu'elles ſe creuſent dans les lits de torrens pleins de gravier, ou pierreux : contre l'ordinaire des autres poiſſons elles ne ſont pas ſi eſtimées, quand elles ſont pleines & prêtes à frayer ; c'eſt ſur-tout dans les mois de Juillet & d'Août qu'elles s'engraiſſent, & qu'elles ſont plus exquiſes. La pêche de ce poiſſon eſt plus facile & plus abondante au lever du ſoleil, & par un tems couvert, qu'en plein jour, quand il fait beau tems.

La Truite eſt fort craintive ; le bruit du tonnerre l'épouvante tellement qu'elle demeure comme immobile : cependant elle naît & vit volontiers dans de petites rivieres pierreuſes, & qui coulent rapidement, ou tombent par caſcades entre des montagnes eſcarpées. Il s'en trouve d'aſſez grandes & de très belles dans de petits ruiſſeaux qui ſe précipitent du haut des rochers.

Jean de Muralto penſe que la grande Truite ou Truite de marais eſt la Truite ſaumonée ; elle eſt commune, dit-il, dans le pays de Zurich. En général, la chair de la Truite fournit un bon ſuc, & ſe digere aiſément ; elle convient même aux convaleſcens ; mais il faut la manger preſque au ſortir de l'eau ; car comme elle a la chair tendre, graſſe & délicate, elle ſe gâte & ſe corrompt très promptement En pluſieurs pays on ſale ce poiſſon, comme le Hareng, pour pouvoir le tranſporter ; mais il

Digitized by Google

n'eſt pas, à beaucoup près, ſi bon alors, ni ſi ſain que quand il eſt mangé frais. La Truite, qui a la chair rougeâtre, & qui a été priſe dans une eau de riviere bien pure, eſt la meilleure.

Il y a une autre eſpece de Truite qui a une odeur de thym : nous en avons parlé au mot OMBRE ; c'eſt une eſpece de Saumon. *Voyez* OMBRE.

Les Naturaliſtes font encore mention de Truites étrangeres ; ſavoir, la Truite des Indes ou d'Amboine ; ſon corps eſt bleu & tacheté de noir ; ſes nageoires ſont violettes. La Truite de Larice ; ſa tête eſt violette, & ſon corps d'un jaune doré ; elle eſt d'un goût plus exquis que nos Truites. La Truite ſaumonée des Indiens a la tête rouſſe & le corps bleuâtre.

TSIOEI, nom que Seba donne à deux magnifiques oiſeaux : le premier eſt des Indes orientales ; on l'appelle autrement *Kakopit*, c'eſt-à-dire, *petit Roi des fleurs*, parceque ſon plumage varié de jaune doré, de blanc argenté, de verd & de pluſieurs autres couleurs, paroît réunir toutes les plus belles couleurs des fleurs : le milieu du corps & le bout des groſſes plumes des ailes ſont d'un jaune enfumé ; ſa tête eſt petite ; ſon bec eſt long, gros, crochu & blanchâtre ; ſes pieds & ſes ongles ſont noirs. Cet oiſeau ſe nourrit de jeunes chenilles qu'il tire des fleurs où elles naiſſent. Ceux qui apportent en Hollande ces oiſeaux, diſent qu'ils ſont originaires de Macanar & de Bati. (*Theſ.* 1, *Tab.* 63, *n.* 3.)

Le ſecond eſt un oiſeau d'Amboine. Valentin, dans ſon *Hiſtoire d'Amboine*, dit qu'on appelle d'ordinaire cet oiſeau d'un nom qui ſignifie en François, *Oiſeau au plumage de ſoie* : on le nomme auſſi le *petit Roi des fleurs*. La charmante variété des couleurs de ſa parure enchante la vûe ; ſes plumes ſont rouges ſur la poitrine, vertes ſur le ventre, de couleur aurore ſur le col, cendrées ſur le dos, griſes ſur la tête, nuancées de verd & de jaune ſur les ailes, leſquelles ſont dorées & vertes aux bords, tandis que le haut des ailes eſt d'un beau noir bordé de jaune : toutes ces couleurs enſemble jettent un grand éclat ; ſon bec eſt jaune, long & crochu ; ſes pieds ſont courts. Les Serpens ſont friands de ces ſortes d'oiſeaux,

Digitized by Google

qui pourroient bien n'être que des oiſeaux de Paradis. Seba, (*Theſ. II, Tab. 62, n. 2.*)

TUBERCULES: ce ſont des proéminences qu'on obſerve ſur différentes productions naturelles.

TUBEREUSE ou JACINTE DES INDES: *voyez* ſon article à la fin du mot JACINTE.

TUBIPORE ou TUBULITES ou TUBULAIRES, *Tubipora aut Tubuluria.* On donne ce nom à des corps pierreux qui repréſentent une concrétion ou un amas de tubules, c'eſt-à-dire, de tuyaux priſmatiques ou hexagones ou irréguliers, branchus, & qui, lorſqu'ils ſont foſſiles, ſont réunis en une maſſe ſolide: c'eſt, à proprement parler, une eſpece de Coralloïde.

Les Tubulites different, ſelon M. Bertrand, des madrepores & des millepores par leurs tuyaux branchus, par leur bifurcation, & par l'irrégularité de leurs jointures, quoiqu'ils aient auſſi ſouvent des pores ou des étoiles, mais plus irrégulieres ou plus groſſiérement faites: ils reſſemblent, dit cet Auteur, aux corallines, en forme de buiſſon: cependant ils en different, en ce qu'ils ſont compoſés de tubes creux, & les corallines de branches ſolides: ſous ce rapport, les Tuyaux de mer ou Vermiculites & l'Orgue de mer ſont des eſpeces de Tubulaires.

TUE-CHIEN: *voyez* le mot APOCIN, & celui de COLCHIQUE.

Le Tue-Chien ou Colchique eſt, comme on peut le voir au mot Colchique, un poiſon très violent; mais comme les plus grands poiſons peuvent devenir de grands remedes, quand ils ſont maniés comme il convient, celui-ci paroît être à préſent dans ce cas. C'eſt à M. Stork Médecin à Vienne en Autriche, que nous ſommes redevables d'avoir découvert les vertus médicinales du Colchique. Cet habile Médecin, digne de la reconnoiſſance de tous les hommes, après avoir reconnu les effets du Colchique par des épreuves faites ſur lui même, a découvert que la racine de cette plante à la doſe d'une once dans une livre de vinaigre qu'on réduit enſuite en oximel, peut être priſe intérieurement ſans danger; & que cet oximel eſt un des plus puiſſans diurétiques qu'on puiſſe employer. M. Stork a guéri avec ce remede, & comme

Digitized by Google

comme par miracle, plusieurs hydropisies qui paroissoient désespérées. La dose de l'oximel de Colchique est d'un gros, une ou plusieurs fois par jour, suivant les cas, dont le Médecin est seul en état de juger. La dissertation que M. Stork a publiée sur ce sujet, vient d'être traduite en François.

TUE-LOUP : *voyez* ACONIT.

TUF, *Tophus*, est une concrétion pierreuse, de la nature des Stalactites, poreuse, assez légere, peu compacte, formée par un assemblage de molécules terreuses plus ou moins atténuées, & déposées par incrustation sur des corps qui, en se détruisant, y laissent souvent leur empreinte. C'est ainsi qu'on trouve avec le Tuf qui n'est pas éloigné de la superficie de la terre, des mousses & d'autres végétaux pétrifiés ou incrustés, même des coquilles terrestres.

Le Tuf se forme journellement; il y en a de sablonneux, de marneux, de métallique, de différentes consistances, figures & couleurs: c'est, à proprement parler, une sorte de Stalactite : *voyez* ce mot. Les dépôts terreux figurés, les ostéocoles, les sédimens des eaux thermales sont, en ce sens, des especes de Tufs stalactites.

On trouve aussi beaucoup de Tuf ochreux dans les terres d'étang : il convient pour les engrais des terres; mais le Tuf pierreux ou stalactite est fort contraire au plant, parceque les racines n'y peuvent pénétrer : aussi doit-on toujours éviter de planter sur le Tuf pierreux.

TULIPE. Les amateurs de coquilles donnent ce nom à une jolie coquille univalve, du genre des Rouleaux : elle est pointillée & mêlée de bleu. Ils l'appellent *Brunette*, lorsque ses marbrures sont brunes : *voyez* ROULEAU.

TULIPE, *Tulipa*. La Tulipe est, pour la beauté une des fleurs privilégées de la nature, mais aussi une des plus délicates.

Il y en a des especes à l'infini, qui different beaucoup les unes des autres, & qui, lorsqu'elles déploient toutes leurs beautés, effacent toutes les autres plantes d'un jardin.

Cette plante bulbeuse est, dit-on, appellée *Tulipe*, parcequ'elle ressemble au turban des Turcs, qui lui ont donné parmi eux le nom de *Tulipan* ou *Tulpens* : elle

Digitized by Google

eſt très commune en ces pays, & ſur-tout en Tartarie, où les Originaires la connoiſſent ſous le nom de *Lale*.

La Tulipe a une tige ronde, moëlleuſe, accompagnée de quelques feuilles aſſez longues, larges, épaiſſes & dures. On voit croître & s'épanouir en ſa ſommité une ſeule fleur qui a ſix feuilles un peu évaſées, & qui a le ventre ſouvent plus large que l'ouverture. Cette ouverture eſt grande, enrichie des plus belles couleurs, jaunes, ou purpurines ou rouges, ou blanches, ou variées. A cette fleur ſuccede un fruit d'une forme oblongue, relevé de trois coins, & rempli de graines fort applaties. La racine de la Tulipe eſt un gros oignon jaunâtre ou noirâtre compoſé de pluſieurs tuniques emboîtées les unes dans les autres.

On voit chez les fleuriſtes une variété infinie de Tulipes : les noms qu'on leur donne, ſont ordinairement relatifs à leur couleur & à leur grandeur. On peut voir dans le Traité des Tulipes une très longue liſte des différentes eſpeces de ces fleurs. Dans le dernier ſiecle l'amour des Tulipes étoit une manie, une eſpece de fureur : on y vit quelquefois des familles ruinées par la paſſion pour cette fleur ; des carreaux de Tulipes ſe priſoient des quinze ou vingt mille francs.

Les Tulipes les plus renommées ſont les *Baguettes* : ce ſont celles qui fleuriſſent le plus haut ; on demande dans une belle Tulipe que le pannache (ce ſont les traits jaunes ou blancs ou d'autre couleur qui ſont ſouvent accompagnés d'un filet noir) tranche nettement ſur le fond de la couleur de la Tulipe, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif. Ainſi une Tulipe parfaitement belle eſt celle dont la couleur & le pannache ſont bien luſtrés, bien oppoſés entr'eux, & relevés de beaux traits noirs.

Les Tulipes les plus eſtimées des Fleuriſtes ſont celles qu'ils appellent *Marquetrines*. Elles ont quatre ou cinq couleurs : le fond de ces fleurs doit être bleu céleſte ; les étamines bleues, mais foncées ; la tige haute & droite, les feuilles en dehors, & en cloche renverſée.

Les Tulipes ſont ou printannieres, ou tardives, ou médiocres ; les premieres fleuriſſent en Mars, & les tardives en Mai ; on les diſtingue auſſi en doubles & en

ſimples. Les Tulipes de graine ſont celles qu'on ſeme pour avoir de belles couleurs fantaſques. Celles qui viennent d'un caieu, ou d'une portion d'oignon qui ſe ſépare, deviennent panachées, & ſemblables à la fleur de l'oignon dont elles ont été ſéparées: par cette méthode on conſerve les eſpeces; & en ſemant on ſe procure des variétés.

Lorſqu'on veut avoir des Tulipes qui n'aient point encore été vues, il faut ſemer & tirer la graine d'une Tulipe, dont le fond de la couleur ſoit d'un cramoiſi tirant ſur le violet pourpré: on doit ſemer la graine en Septembre: la premiere année l'oignon de cette plante ne ſera pas plus gros qu'un grain de bled; mais lorſqu'elles ont paru deux fois hors de terre, on peut les ôter de la caiſſe, & les planter dans un carreau de terre naturelle, ſabloneuſe, bien criblée, & on les verra fleurir cinq ou ſix ans après qu'elles auront été ſemées. Si le planteur ne ſe décourage point par la longueur du tems que ces plantes reſtent en terre ſans fleurir, elles le dédommageront bien de ſon attente. Ainſi on doit en ſemer tous les ans, & on aura ſucceſſivement de nouvelles variétés, quand une fois la premiere pépiniere commencera à fleurir. C'eſt au moment que les planches ſont couvertes de ces jeunes fleurs qu'on peut admirer le jeu merveilleux de la nature; dans pluſieurs milliers de Tulipes on n'en trouvera pas une ſeule parfaitement ſemblable à une autre.

Quiconque, dit Bradlei, a cultivé de ces Tulipes venues de graines, & que l'on appelle *Nourricieres*, doit ſavoir qu'elles ſont unies; que leurs fleurs ſont toujours grandes & groſſes; que c'eſt d'elles que ſont ordinairement produites les fleurs les plus recherchées pour leur belle couleur panachée, & que de tems en tems il en ſort de beaux mêlanges de couleurs variées. Les Jardiniers croient que cette altération des Tulipes eſt un effet du haſard; mais je penſe, dit Bradlei, que cette couleur unie vient d'une force de nature, puiſqu'on eſt ſûr que les diverſités de couleurs dans toutes les fleurs, ſont des marques de foibleſſe, ou d'un défaut de nourriture: voici deux obſervations qui éclairciſſent ce myſtere.

Il y a auprès de Bruxelles un homme fort connu, par

Digitized by Google

un petit eſpace de terrein dans lequel, par une vertu ſinguliere, à ce qu'on rapporte, ſes Tulipes ſe changent en de belles fleurs diverſifiées, de ſorte qu'on y apporte des oignons de toutes parts en penſion, pour y être élevés & placés enſuite parmi les plus belles collections de fleurs. Il eſt rare qu'en cet endroit, de cinq plantes il n'y en ait pas trois de panachées au bout d'un an. Pour expliquer ce changement il faut faire attention que le ſol de ce terrein n'eſt autre choſe que des gravats ordinaires pilés, & qu'il s'y trouve tout au plus une vingtieme partie de terre naturelle.

Il eſt bien clair qu'un terrein de cette nature doit appauvrir l'oignon, & conſéquemment que les fleurs doivent, de façon ou d'autre, en être altérées. On obſerve auſſi qu'à meſure que la fleur ſe panache, l'oignon diminue de groſſeur, les feuilles ſe rétréciſſent, la tige s'amoindrit, & ne produit preſque plus de caïeux. L'expérience a appris que pour perpétuer les diverſités de couleur des Tulipes, on doit les lever de terre tous les ans auſſi-tôt qu'elles ſont défleuries.

Voici une autre obſervation qui tend à prouver que la beauté des Tulipes n'eſt dûe vraiſemblablement qu'à un défaut d'abondance de ſuc nourricier. J'ai vu dans un jardin, près de Londres, dit encore Bradlei, un carreau de Tulipes, à chaque coin duquel il y avoit une belle Tulipe bien panachée, ſans qu'il ſe fût fait le moindre changement dans les autres: cela fut cauſé, je crois, par quatre ifs en piramydes qui étoient alors au quatre coins du carreau, & qui avoient épuiſé autour d'eux la force naturelle du ſol.

En Hollande, où ſe voient les plus belles collections de cette eſpece de fleurs, le terrein eſt naturellement ſabloneux, & contient deux parties de ſable de mer contre une de terre noire ordinaire. On voit dans cette eſpece de ſol des baguettes de Tulipes fleurir à plus de trois pieds de hauteur. Les curieux du pays obſervent toujours deux choſes en plantant leurs Tulipes; la premiere, de planter toutes les précoces enſemble dans un carreau; & quand ils plantent les eſpeces tardives, ils mettent les plus grandes dans le milieu du carreau, & deux rangées des plus courtes de chaque côté. Le mois

Digitized by Google

d'Octobre est la vraie saison de planter. On donne à ces plantes un peu d'abri, jusqu'à ce que les boutons de la fleur paroissent, & alors on les garantit de la rouille avec des paillassons ou de la toile cirée, soutenue sur des cerceaux : cette couverture sert aussi à mettre les fleurs quand elles sont épanouies, à l'abri de la pluie & de la grande ardeur du soleil, qui détruisent bientôt les fleurs : en les plantant on doit les arranger de maniere à nuancer & contraster les couleurs ; elles en brillent davantage par opposition. On doit lever les oignons de terre dès que les fleurs commencent à se faner, & les conserver sechement jusqu'à la saison de les planter.

Les oignons & les caïeux de Tulipes sont sujets à plusieurs maladies : si on n'a pas soin de les couvrir pendant les mois rigoureux, les pluies froides qui les pénetrent leur occasionnent un mal qu'on appelle *tache de Mars* : cette maladie contagieuse est une pourriture qui attaque la premiere feuille à fleur de terre. Dès qu'on s'en apperçoit il faut couper ce chancre jusqu'au vif, sans quoi on perdroit l'oignon. Quelquefois les oignons se dépouillent de leur peau, parcequ'ils n'ont pas été plantés assez profondement en terre. Les caracteres d'un bon oignon sont d'être dur, & d'avoir la peau rougeâtre.

Comme il y a plusieurs soins qui sont communs à toutes les belles fleurs, *voyez* les mots JACINTHE, ŒILLET, OREILLE D'OURS, RENONCULE.

TULIPIER ou ARBRE AUX TULIPES, *Tulipifera*. Le Tulipier est originaire de Virginie, mais il peut s'élever très bien ici. C'est un des plus beaux arbres qu'on puisse cultiver : il vient d'une hauteur & d'une grosseur surprenante : ses feuilles sont aussi belles que celles du Platane d'Occident ; ses fleurs sont grandes & belles : il il est très propre à former des massifs & de superbes avenues.

Cet arbre porte des fleurs assez semblables à celles des Tulipes, ce qui lui a fait donner le nom de *Tulipier* : les petales des fleurs sont grands, un peu allongés, arrondis par le bout, & disposés en rose : aux fleurs succedent des capsules oblongues, étroites : toutes ces capsules réunies forment un fruit écailleux qui a quelque rapport aux cônes des Sapins ; ses feuilles sont grandes,

Digitized by Google

fermes, unies, échancrées, d'un beau verd: comme il semble qu'elles soient coupées par le bout, & perpendiculairement à la nervure du milieu, cela leur donne une forme très singuliere : elles sont soutenues par de longues queues assez fortes pour les maintenir sans qu'elles pendent.

Cet arbre se plaît particulierement dans les terreins humides : on peut l'élever de graines venues de la Louisiane ou du Canada, où l'on nomme cet arbre *Bois jaune* : il passe dans le pays pour être le meilleur pour faire des pirogues ou des canots d'une seule piece.

TUNA : espece de Figuier d'Inde qui croît au Mexique: *voyez* au mot OPUNTIA.

TUPINAMBIS : nom que Marc-grave donne à un oiseau du Brésil, qui se nourrit de poissons : il est fort approchant du Mérops ou Guêpier : *voyez* ce dernier mot.

TUPINAMBIS : c'est aussi le nom d'une espece de lezard amphibie d'Amérique qui est nommé communément *Sauve-garde*, *voyez ce mot*. Ce Lezard Tupinambis est d'une grande beauté : il va souvent au bord de l'eau ; mais quand il entend, ou qu'il voit venir à lui un Crocodile, il jette alors un cri terrible, qui est occasionné par la crainte d'être dévoré par cet animal. Ce cri avertit les hommes qui se baignent dans le voisinage, & qui, s'ils ne prenoient la fuite, deviendroient bientôt la proie du Crocodile : de là est venu à ce genre de Lezard le nom de *Sauve-garde*.

TUR : *voyez* AUROCHS.

TURBINÉ ou TURBINÉE : nom consacré, par les Conchyliologues, pour les Coquillages univalves. Turbiné, signifie *contourné*. Presque tous les coquillages de cette classe sont turbinés, si ce n'est dans un sens, ce sera dans un autre ; si ce n'est en dehors, ce sera en dedans. En examinant un Cornet, une Unique, un Nautile & une Oreille de Mer, on trouvera des exemples suffisans pour apprécier & constater ces différences. Presque tous les Lépas sont exempts de ces comparaisons, n'étant point contournés ; sinon le *Conchò-Lépas*, & l'espece de Tuyau appellé *Arrosoir*, qui ne paroît pas non plus turbiné. M. d'Argenville, dans sa *Zoomorphose*,

pag. 18, dit que les Turbinées suivent assez le contour & les irrégularités de leurs couvertures. On trouve beaucoup de *Turbinites*, c'est-à-dire de Turbinées fossiles.

TURBITH, *Turpethum*, est une racine communément séparée de sa moëlle, ligneuse, desséchée, coupée en morceaux oblongs, compactes, de la grosseur du doigt, résineux, bruns ou gris en dehors, blanchâtres en dedans, d'un goût un peu âcre, & qui cause des nausées. Elle naît d'une espece de Liseron de l'Inde, qui s'appelle *Turpethum repens, foliis Althææ, vel Indicum.*

Cette racine, qui a plus d'un pouce d'épaisseur & qui est branchue, se plonge dans la terre environ quatre à cinq pieds, en serpentant beaucoup : elle est alors couverte d'une écorce épaisse & brune ; étant rompue, elle laisse échapper un suc laiteux, gluant, qui devient aussitôt qu'il se dessèche, une résine d'un jaune pâle, d'un goût douceâtre d'abord, ensuite piquant & nauséabond. Du colet de cette racine, sortent des tiges sarmenteuses, branchues, garnies de quatre feuillets membraneux différemment entortillés, ligneuses en leur base, de la grosseur du doigt, roussâtres & verdâtres dans toute leur étendue, ayant six à huit aulnes de longueur, dont les unes sont couchées sur la terre, & d'autres rampent & s'entortillent, comme le Lierre, autour des arbres & des arbrisseaux voisins : ses feuilles sont assez semblables à celles de la Guimauve, molles, coloneuses, blanchâtres, anguleuses, crenelées sur leur bord & un peu pointues. De l'aisselle des feuilles, qui se trouvent près de l'extrémité des rameaux, sortent des pédicules qui portent trois ou quatre têtes oblongues & pointues ; chaque tête est un bouton de fleur, semblable à celle du Liseron, de couleur blanche & incarnate : la fleur étant passée, l'embrion grossit, & devient une capsule à trois loges, séparées par des cloisons membraneuses & remplies de graines noirâtres, de la grosseur d'un grain de poivre, arrondies sur le dos & anguleuses de l'autre côté.

Cette plante croît abondamment dans les lieux couverts, humides, sur le bord des fossés, derriere les buissons & dans les autres endroits champêtres, loin de la mer, dans l'Isle de Ceylan & de Malabar. Pour en faire usage

en Médecine, on recueille les groſſes racines les plus laiteuſes, c'eſt-à-dire les plus réſineuſes : on en prépare une grande quantité à Guzarate, à Surate & à Goa.

On emploie le Turbith comme purgatif, principalement dans la goutte, la paralyſie & l'hydropiſie. On le donne en ſubſtance depuis quinze grains juſqu'à un gros, & en infuſion depuis un gros & demi juſqu'à trois gros. On préſcrit rarement le Turbith ſeul, on l'aſſocie à d'autres purgatifs ; & malgré cette précaution, il excite encore ſouvent des coliques & nuit à l'eſtomac.

On ſubſtitue quelquefois au vrai Turbith, les racines du *Laſer étranger*, qui eſt une eſpece de *Tapſie* ou plutôt de *Libanotis* ; mais il faut rejetter ces racines, qui cauſent l'inflammation de l'eſtomac & de la gorge, & qui purgent avec beaucoup plus de violence que le Turbith.

TURBITH BATARD ou DE MONTAGNE : *voyez* TAPSIE.

TURBITH NOIR : *voyez* à l'article TITHYMALE.

TURCOT : *voyez* TORCOL.

TURBOT, *Rhombus*, poiſſon de mer à nageoires molles, large, plat, de figure rhomboïde ou en loſange, fort connu dans les Poiſſonneries. Il y en a de pluſieurs eſpèces, qui different non ſeulement en grandeur, mais en ce que les uns portent des aiguillons ou des pointes piquantes vers la tête & vers la queue, & les autres n'en ont point : on nomme ceux-ci *Barbues*.

Le Turbot à piquans, ſe nomme en Normandie *Bertonneau*. Dans la même Province, on donne au petit Turbot, le nom de *Cailletot*. Ce poiſſon fréquente les rivages : ſon dos eſt brun, mais ſes ailerons ou nageoires ſont blanches : ſa bouche eſt grande & ſans dents : ſes mâchoires ſont âpres ; de celle d'en bas pendent deux barbillons : il a quatre ouies, deux de chaque côté : ſes œufs ſont rouges.

Le Turbot eſt auſſi appellé *Faiſan d'eau*, à cauſe de la délicateſſe de ſa chair. Ce poiſſon eſt vorace ; il ſe nourrit de Cancres & d'Ecreviſſes, & il ſe tient ſouvent à l'embouchure des rivieres pour prendre les poiſſons qui y entrent. Il joue de ruſe pour les attraper : il ſe couvre de ſable & remue ſes barbillons pour attirer à lui les petits

Digitized by Google

poiſſons, qui les prennent pour une proie, & qui ſont auſſi-tôt dévorés. On pêche de grands Turbots à l'embouchure du Rhône : l'Océan en donne de bien plus gros. Rondelet dit en avoir vu de cinq coudées de long, larges de quatre, & épais d'un pied. La chair du Turbot eſt blanche, ferme & ſucculente.

TURBOT ÉMAILLÉ, poiſſon de lac & de riviere de la Louiſiane : il a deux pieds de long ou environ, ſa figure eſt ronde, ſon nez eſt pointu & fait comme celui d'un Rat : il peſe environ ſix livres, & eſt ſans arrêtes. Sa chair paſſe celle du Cabéliau pour la bonté, auſſi ce poiſſon eſt-il fort eſtimé.

Les Sauvages recherchent beaucoup ce poiſſon pour avoir ſes écailles, dont ils arment leurs fleches. Il eſt couvert de diſtance en diſtance de douze rangées décailles de deux en deux. Ces écailles ſont triangulaires, petites vers la tête & la queue, plus grandes au milieu du corps : elles ſont prodigieuſement dures. Entre ces rangées d'écailles, la peau eſt liſſe. Ce poiſſon, au lieu d'arrête, a, au milieu du corps, un ligament qui prend de la tête à la queue, & qui eſt auſſi délicat que ſa chair.

TURNEPS. C'eſt une eſpece de Navet, dont la culture eſt très fameuſe en Angleterre. Ce Navet a la figure d'un ſphéroïde applati, ou d'un fromage de Hollande. Il n'eſt pas rare d'en voir qui ont juſqu'à vingt-deux & vingt-quatre pouces de tour, & du poids de cinq ou ſix livres. La Société d'Agriculture de Bretagne a cultivé des gros *Navets de Leon*, qui l'ont emporté ſenſiblement par le diametre & par le volume ſur les *Turneps*. Les Navets de Leon ont la figure d'un cône ou d'un pain de ſucre, & il eſt aiſé de concevoir qu'à diametre égal, ceux-ci ont beaucoup plus de volume que les *Turneps*.

Leur culture eſt très peu diſpendieuſe, & d'autant plus intéreſſante que cette plante ſupplée au fourage pendant l'hiver, & que le bétail ne peut avoir de meilleure nourriture. D'ailleurs les Domeſtiques & les Journaliers en font une grande conſommation, & c'eſt l'objet d'une épargne conſidérable ſur les ſubſiſtances ordinaires. Un arpent de terre ſemé de ces Navets, eſt d'un beaucoup plus grand rapport qu'en Froment : d'ailleurs ſes raci-

Digitized by Google

nes divisent & préparent la terre à recevoir le Bled, & on recueille dans le même espace, une beaucoup plus grande quantité de Froment, que dans une jachere ordinaire : *voyez* l'article NAVET.

TURPELINE : *voyez* TOURMALINE.

TURQUETTE : *voyez* HERNIAIRE.

TURQUOISE, *Turcheſia.* Selon M. de Réaumur, les Pierres appellées *Turquoiſes*, ne ſont autre choſe que des dents d'animaux marins ou terreſtres, devenues foſſiles & comme pétrifiées ; ce que l'on reconnoît, dit cet Académicien, par leur forme extérieure, par leur conſiſtance, & par leur tiſſu intérieurement filamenteux & percé d'alvéoles ou d'ouvertures pour le paſſage des nerfs.

Toutes les diverſes parties oſſeuſes des animaux, peuvent également ſe changer en Turquoiſes ; il ſuffit pour cela, qu'elles ſoient enſevelies dans une terre où s'infiltre un fluide cuivreux qui les impregne & les pénetre, en un mot qui en augmente la dureté, la peſanteur ſpécifique, & en change la couleur en un beau bleu. En effet, l'on voit à Paris, dans l'immenſe collection du Cabinet d'Hiſtoire Naturelle du Roi, une main toute convertie en Turquoiſe.

L'Hiſtoire porte que J. Caſſianus de Pulto, avoit l'art de faire, avec l'Ivoire foſſile, des Turquoiſes artificielles. Il paroit que Henckel a connu ce même ſecret de colorer en bleu des os endurcis par leur ſéjour dans la terre, ſans cependant avoir pu leur donner la véritable dureté des Turquoiſes. On ſait que Mrs Duhamel & Guettard ont trouvé auſſi le moyen de colorer en rouge les os des animaux vivans, en leur faiſant avaler ſoit de la gaude, ſoit de la garence, ſoit de l'orſeille.

Dans le dernier ſiecle, on faiſoit un commerce aſſez conſidérable de la Turquoiſe. Les Jouailliers ſont auſſi dans l'uſage de diſtinguer cette pétrification en Turquoiſe Orientale & Turquoiſe Occidentale.

La premiere tire plus ſur le bleu que ſur le verd ; elle eſt dure, ſuſceptible d'un aſſez beau poli, opaque : on l'appelle auſſi *Turquoiſe de vieille Roche.* On l'apporte de Perſe, & quelquefois de Turquie.

Celle qui eſt Occidentale, & que l'on nomme auſſi

Turquoise de nouvelle Roche, est peu dure, & tire plus sur le verd que sur le bleu ; elle est remplie d'onglets ou taches laiteuses. On nous en apporte d'Espagne, d'Allemagne & du Bas Languedoc, où il s'en trouve beaucoup.

On n'est pas encore bien d'accord sur ce qui doit caractériser la beauté, la qualité & le prix des Turquoises. Les uns les veulent d'un beau bleu pers ou Turquin, les autres d'un verd de Saxe. M. Wallérius dit qu'une belle Turquoise, de la grosseur d'une noisette, est estimée dans le commerce deux cens rixdalers, ce qui fait environ sept cens cinquante livres argent de France.

Lorsque la couleur des Turquoises s'affoiblit extérieurement, il suffit d'en user la surface, ou de la mettre quelques instans au bain de cendres ; par ce moyen on avive l'intensité de sa couleur, & ensuite on lui donne le poli par le moyen de la roue des Lapidaires.

Quant aux propriétés médicinales de cette pétrification, si vantées par divers Auteurs, c'est aux Maîtres de l'Art à apprécier les effets internes d'une substance osseuse, mélangée avec du cuivre.

TURTLE. On donne ce nom à des especes de Tortues de mer, de l'Isle de Tabago : elles sont plus grandes que les Tortues ordinaires. Il y en a une espece qu'on nomme *Turtle verd*, qui est regardée comme sacrée parmi les Américains. Ils l'appellent *Poisson de Dieu*, à cause de l'effet merveilleux que sa chair, disent-ils, produit dans le corps humain, lorsqu'on a avalé quelque breuvage empoisonné. Les Habitans de Guinée, l'estiment aussi comme un remede infaillible contre la gonorrhée, & généralement contre tous les maux vénériens : sa chair a le goût tantôt du Veau & tantôt du Bœuf. Sa graisse est verte, & se mange comme de la moëlle : ses œufs étant salés & séchés au soleil, sont aussi bons à manger que la meilleure Bouttarque. *Voyez* TORTUE.

TUSÈDE, nom que l'on donne communément au Marbre noir : *voyez au mot* MARBRE.

TUSSILAGE ou PAS-D'ANE, *Tussilago*, plante qui croît aux lieux humides & gras ; sa racine est longue,

menue, blanche, tendre & rampante ; elle pouſſe pluſieurs petites tiges à la hauteur d'environ un pied, creuſes en dedans, cotonnées, rougeâtres, revêtues de petites feuilles ſans queue, longues, pointues, placées alternativement, leſquelles ſoutiennent chacune, en leur ſommet, une fleur belle, ronde, radiée, jaune, reſſemblante à celle du Piſſenlit, avec cinq étamines capillaires. A la fleur ſuccedent pluſieurs ſemences oblongues, applaties, garnies chacune d'une aigrette. Cette fleur s'épanouit à l'entrée du printems ; elle dure peu. Après les fleurs, naiſſent les feuilles qui ſont grandes, larges, anguleuſes, preſque rondes, vertes en deſſus, blanchâtres & cotonneuſes en deſſous, d'un goût amer, gluant, à-peu-près comme l'Artichaud.

Si on cultive cette plante dans les jardins, en un lieu ombrageux & humide, tel qu'il convient à ſa nature, elle s'y multiplie & y trace ſingulierement. On fait ſurtout uſage de ſes fleurs en Médecine, pour le rhume, pour adoucir les âcretés, déterger les ulceres de la poitrine, & faciliter l'expectoration : en un mot, les feuilles & les fleurs de Tuſſilage ſont conſacrées, pour ainſi dire, aux maladies du poumon. On fait fumer les feuilles aux Aſthmatiques en guiſe de tabac. Dans les Pharmacies, on eſt dans l'uſage de tenir un ſirop, une conſerve & une eau diſtillée de Tuſſilage.

TUTHIE FOSSILE : *voyez* ZINC & CADMIE.

TUYAUX CLOISONNÉS : *voyez* ORTHOCERATITES.

TUYAUX DE MER ou CANAUX, *Tubuli*, genre de coquillages ainſi nommés, parcequ'ils ſont ſemblables, en quelque ſorte, à un chalumeau. Il y en a de pluſieurs eſpeces, qui varient un peu pour la figure. M. d'Argenville fait de ce genre de coquillage la troiſieme famille des *Univalves*.

Cet Auteur en donne cinq eſpeces différentes. Dans la premiere, il met les Tuyaux de mer, appellés *Dentales rayés* & *Dentales polis*. Dans la ſeconde, les *droits* ; dans la troiſieme, ceux qui ſont ſemblables à une corne un peu courbée, ceux qui ſont en forme de racines, les Tuyaux appellés *Dentales*, en forme d'une racine de

biſtorte ; ceux qui ont la forme de raie ; ceux qui ſont faits comme des dents de chien, ou comme des dents d'éléphant ; ceux qui ſont de couleur blanche ; & enfin ceux qui tirent ſur le verd. Il compoſe la quatrieme eſpece du *Pinceau de mer* ou l'*Arroſoir*, venant de l'Iſle d'Amboine ; & la cinquieme eſpece, des *Tuyaux de mer*, appellés *Antales*, dont les uns ſont blancs, & les autres jaunes : les Antales les plus eſtimés viennent des Indes Orientales.

Tous les Tuyaux de mer dont nous parlons, vivent ordinairement ſolitaires & ſéparés, & non point en colonies comme les vermiſſeaux de mer, avec leſquels il ne faut pas les confondre, & dont on voit la deſcription aux mots *Vers de mer* ou *vermiſſeaux de mer*.

L'arroſoir eſt, parmi les tuyaux, l'eſpece la plus diſtinguée : il eſt remarquable par ſa forme toute droite, & par la ſingularité de ſa tête, qui eſt percée en arroſoir. Des Auteurs l'appellent *Phallus*, c'eſt-à-dire un *Priape*.

On lui donne auſſi le nom de *Pinceau de mer*, parceque ſa tête eſt garnie d'une fraiſe, & d'un gland percé de petits trous, remplis d'une infinité de filets qui reſſemblent aſſez aux poils d'un pinceau. Auſſitôt que ce poiſſon eſt hors de l'eau tous ces filets tombent, & l'on voit alors un tuyau blanc, mince & creux, qui va en diminuant juſqu'à l'autre extrémité, formant quelques replis d'eſpace en eſpace.

Rien ne donne, dit Swammerdam, une idée plus nette de la ſtructure des coquillages, que les Tuyaux de mer : ce ſont des tubes ſimples qui font ſeulement quelques ſinuoſités & quelques tours de ſpirale vers leur ſommet aigu, & quelquefois auſſi vers leur milieu : en effet, ajoute-t-il, les coquilles ne different entre elles que par la maniere dont elles font leurs circonvolutions, & par quelques variétés extérieures dans leurs ſurfaces, comme les couleurs, les renflemens, les dépreſſions, les anfractuoſités, les protubérances, les ſinuoſités, les expanſions, joint à ce que la cavité du noyau ſe bouche quelquefois, & ſe remplit entierement, comme je l'ai vu moi-même, dit-il, dans des coquilles d'Eſcargot. On peut donc dire que les coquilles univalves, les plus va-

Digitized by Google

riées, ſe réduiſent toutes à une même forme primitive, qui n'eſt autre qu'un tube conique, diverſement contourné.

On voit quelquefois un nombre de ces tuyaux raſſemblés fortuitement, & tellement entrelacés enſemble, que l'on n'y diſtingue aucun arrangement, & qu'on ne voit que leurs ſommets, leurs contours, leur petite ouverture & leur bouche. A l'égard des Tuyaux d'orgues, nous en parlerons au mot VERS DE MER.

Digitized by Google

VAC

VACHE, *Vacca*; eſt la femelle du Taureau : *voyez* TAUREAU.

VACHE DE BARBARIE, par la deſcription que pluſieurs Voyageurs donnent de cet animal, il paroît que c'eſt une eſpece de *Buffle* : voyez *ce mot*. M. Perrault dans la deſcription anatomique qu'il a donnée de la Vache de Barbarie, *Mem. de l'Acad. des Sciences T. III, Part. II.* dit que ſon poil eſt roux, court, & auſſi gros à la pointe que vers la racine ; l'habitude du corps, les jambes, & l'encolure, font mieux reſſembler cet animal à un Cerf, qu'à une Vache. Ses cornes qui ſont longues d'un pied, groſſes, recourbées en arriere, noires, torſes comme une vis, prennent naiſſance fort proche l'une de l'autre, parceque la tête eſt fort étroite en cet endroit là : tout au contraire des Vaches qui ont le front fort large. La queue eſt longue d'un pied & terminée par un bouquet de crins, longs de trois pouces ; ſes oreilles ſont ſemblables à celles de la Gazelle, garnies en quelques endroits d'un poil blanc en dedans, le reſte eſt pelé & ſemblable à un cuir noir & liſſe. Les yeux ſont hauts & ſi proches des cornes, que la tête paroît n'avoir preſque point de front. Les deux mammelons du pis ſont très menus & très courts ; les épaules ſont fort élevées, faiſant entre l'extrémité du col & le commencement du dos, une boſſe comme chez le Biſon.

VACHE MARINE ou BÊTE A LA GRANDE DENT, *Roſmarus*, cet animal qui eſt le Walros des Hollandois, & qui ſe trouve dans la mer du Groënland vers la Nouvelle Zemble, & près des petites Iſles vers le Golfe de S. Laurent, eſt un poiſſon cétacée & amphibie. Par la forme du corps, il eſt aſſez ſemblable au Phocas : cependant il eſt plus grand, il a plus de corps, & il eſt même plus peſant qu'un Bœuf. Ses quatre pieds à doigts palmés, ſont plus propres à nager qu'à marcher, ſurtout ceux de derriere : ſes doigts, garnis d'ongles courts, ſont couverts d'une peau épaiſſe de ſix lignes ; la peau

Digitized by Google

du corps a près d'un pouce d'épaiſſeur ; ſes poils ſont courts, bruns, & d'un jaune ſale. Il a la tête très groſſe, informe, plate en devant : ſur le front ſont deux trous pour rejetter l'eau ; la gueule ou muſeau eſt entouré de ſoies cartilagineuſes ou filets très forts.

Les Auteurs diſent que la machoire inférieure eſt garnie de trois dents & la ſupérieure de quatre, & qu'outre ces dents, il ſort de ſa machoire inférieure deux autres grandes dents. Mais dans les têtes de Vache marine que nous avons vues, & notamment dans celle que nous conſervons dans notre cabinet, la machoire ſupérieure eſt garnie de huit dents, quatre de chaque côté ; la machoire inférieure qui eſt triangulaire en a autant ; mais c'eſt de l'extrémité de la machoire ſupérieure que ſortent les deux groſſes & longues dents faites en forme de croiſſant, & qui ſe dirigent vers la poitrine : nous avons trouvé qu'elles avoient plus de vingt pouces de longueur, & neuf pouces de circonférence près de leur origine, car elles ſe terminent un peu en pointe ; ſorties de leur alvéole, elles ont près de deux pieds de longueur ; elles ne ſont pas exactement rondes ni bien unies, mais un peu applaties & légerement cannelées ; elles nous ont paru plus dures que l'ivoire de l'Eléphant, & auſſi blanches.

La Nature a pourvu la Vache marine de ces deux formidables défenſes ou dents, non-ſeulement pour ſe défendre contre ſes ennemis, mais encore pour tirer de gros corps de deſſus les glaces, & les trainer vers le rivage. Cet animal ne peut pas ſubſiſter long-tems ſous l'eau, ſes beſoins l'appellent ſouvent à terre. Ses pieds trop courts & placés de côté, ne lui permettent pas de faire de grands efforts pour pouvoir franchir les monceaux immenſes de glaces ou de rochers que la néceſſité l'oblige de paſſer ; c'eſt alors qu'il ſe ſert bien de ces deux armes recourbées pour s'accrocher, ſoit dans la glace, ſoit dans la terre, & ſe trainer enſuite ; elles lui ſervent encore à piocher le limon de la mer où il trouve une eſpece de coquillage qui eſt enfoncé d'un pied & davantage, & dont il ſe nourrit. On ne peut gueres prendre qu'à terre ce robuſte animal ; ſa femelle ne fait que deux petits à chaque portée : ſa voix eſt groſſe & forte ; ſa reſpiration

respiration qui se fait par les narines, est très forte ; ce sont les Danois, & sur-tout les Lapons qui vont à la pêche de cet animal.

M. Anderson dit qu'un Capitaine ayant avec son équipage mangé des rognons de cet animal, ils s'étoient sentis généralement frappés d'étourdissemens considérables, qui ne se dissiperent que par le tems, & qui furent suivis de maux de têtes terribles.

A l'égard de la Vache marine du Cap de Bonne-Espérance, dont Kolbe donne une description si différente de la Vache marine du Groënland, c'est le *Behemoth* de Job, c'est-à-dire, l'*Hippopotame :* voyez *ce mot.*

M. Klein parle de la Vache marine sous le nom de *Rosmarus*, & il met cet animal dans la famille des *Anomalopedes ;* c'est l'*Odobenus* de M. Brisson, le *Phoca dentibus exertis* de M. Linnæus & l'*Hippopotamus falso dictus* de Ray.

VACHE MARINE DE LA CHINE. On voit à la Chine un poisson appellé *Vache*, qui vient fort souvent à terre, & qui attaque les Vaches domestiques. Dans le combat, cette Vache marine se sert de sa corne pour heurter son adversaire ; mais quand elle a demeuré un peu de tems hors de l'eau, elle est obligée de se retirer à la mer pour faire reprendre la premiere dureté à sa corne qui s'est amollie à l'air. *Dict. des Anim.*

VACHE DE QUIVIRA : cet animal des Indes Occidentales est de la grandeur & de la couleur de nos Taureaux ; mais il a des cornes petites, presque droites, fort aiguës, avec une bosse entre les épaules. Son poil est comme de la laine, plus long au devant du corps, qu'il n'est par derriere, crêpu sur le col & sur l'épine du dos. Il mue tous les ans, & le poil qui lui revient est d'un noir tacheté de blanc ; ses jambes sont courtes & fort velues ; le poil qui couvre le front entre les cornes, est aussi fort long, celui de dessus la gorge pend si bas, qu'on le prendroit pour une barbe de Bouc. Les mâles ont la queue longue & velue au bout ; de sorte qu'ils ont quelque chose de commun avec le Lion & le Chameau : ils frappent des cornes, & quand ils sont irrités, ils tuent même les Chevaux. Cet animal est difforme & d'un regard affreux & cruel ; sa chair est de fort bon goût,

les Sauvages ſe couvrent le corps de ſon cuir; ils en couvrent auſſi leurs cabanes.

Il y a dans le Pérou des animaux reſſemblans à de petites Vaches ſans cornes, dont la peau eſt ſi dure, qu'elle ſert de cuiraſſe. *Diction. des Anim.*

VACHES SAUVAGES DE GUINÉE. Elles ſe trouvent dans les bois & ſur les montagnes de ce pays; leur couleur ordinaire eſt le brun : elles portent de petites cornes noires & pointues : elles multiplient ſi prodigieuſement, que leur nombre ſeroit infini, ſi les Européens & les Negres ne leur faiſoient ſans ceſſe la guerre. *Hiſt. Gén. des Voyages, L. VII.*

VACOS, eſpece de fourmi de l'Iſle de Ceylan, dont l'eſpece eſt très nombreuſe, mais d'une grandeur médiocre. Elles ont le corps blanc & la tête rouge; elles dévorent tout ce qu'elles rencontrent; elles mangent les ameublemens, la paille qui couvre les maiſons, tout en un mot, à l'exception du bois & de la pierre. On n'oſe rien laiſſer dans une maiſon qui n'eſt point habitée. Elles montent le long des murailles, & ſe font avec de la terre une ſorte de voute, qu'elles continuent dans toute l'étendue de leur chemin, à quelque hauteur qu'elles arrivent. Si cette arcade ſe rompt en quelque endroit, elles reviennent toutes ſur leurs pas pour réparer leur édifice, & continuent leur marche après ce travail. Les habitans s'apperçoivent aiſément de leur approche par l'apparition de ces petites voutes, & ils ſont obligés de prendre des précautions continuelles pour les détruire, ou les éloigner. Dans les lieux qui ſont ſans maiſons, elles élevent de petites montagnes de terre, hautes de quatre à ſix pieds, & ſi fortes qu'on les abbat difficilement, même avec des pieux. Ces petites huttes qui ſe nomment *Homboſes*, ſont compoſées de voutes ou d'arcades, & bâties d'une terre très fine, dont le peuple ſe ſert pour fabriquer des idoles.

Les Vacos multiplient prodigieuſement, mais elles meurent auſſi par pelotons. Lorſque les ailes leur ſont venues, elles s'envolent en ſi grand nombre vers l'Occident, qu'elles forment des nuages qui empêchent de voir le ſoleil; elles s'élevent à une hauteur qui les fait perdre de vue, & elles ne ceſſent de voler que pour tom-

Digitized by Google

ber mottes après s'être épuisées. Les oiseaux qui se retirent tard, en font leur proie. Les poules du pays s'en nourrissent plus volontiers que de ris, & les préferent même à toutes les autres Fourmis dont il y a un grand nombre d'especes différentes dans l'Isle de Ceylan. Il s'en trouve de très méchantes & qui mordent cruellement quand on les irrite; elles font des excursions en troupes innombrables, sans qu'on sache quel est le terme de leur marche. *Hist. Gén. des Voyages, T. VIII. p.* 546.

VAIRON: petit poisson blanc & de riviere, à nageoires molles: c'est une espece de Goujon, *voyez* ce mot.

VAISSEAU DE GUERRE: nom d'un oiseau noir de la Jamaïque, autrement appellé *Albatross*. Albin dit que c'est un oiseau de proie, & qu'il se nourrit le plus souvent de poissons qu'il prend à un oiseau appellé *Benêt*. Celui ci est fort adroit à prendre le poisson que le Dauphin chasse: dès qu'il l'a avalé, le Vaisseau de guerre vient sur lui avec grande viteſſe, & l'oblige à regorger sa proie qu'il ne manque pas de recevoir avant qu'elle tombe dans l'eau: Albin assure lui avoir vu faire souvent ce manege dans la mer des Indes.

M. Klein met le Vaisseau de guerre dans la famille des oiseaux palmés à trois doigts.

VALLÉES. On donne ce nom à un espace de pays plus ou moins grand, renfermé entre deux chaînes de montagnes opposées. M. de Buffon soupçonne que les Vallées ont été autrefois les canaux des courans de la mer, qui les ont creusées peu-à-peu, de la même maniere que les fleuves ont creusé leur lit dans les terres: elles sont aujourd'hui les lits de nos rivieres: les fleuves font distinguer facilement le milieu des grandes Vallées, sur-tout quand les deux montagnes correspondantes sont égales en hauteur & en inclinaison; car autrement la riviere coule du côté de la colline la plus rapide. On appelle *Vallon* les endroits qui sont bordés de monticules ou de collines.

VALERIANE, *Valeriana*: plante dont on distingue trois especes principales, par rapport à leur usage en médecine; savoir,

1°. La GRANDE VALERIANE, *Valeriana major hor.*

tenſis odoratâ radice. Cette plante, que l'on cultive dans les jardins ſous le nom de *Valeriane franche*, croît naturellement dans les Alpes, & ſur les autres montagnes: on la trouve auſſi dans les bois, mais rarement. Sa racine eſt groſſe comme le pouce, ridée, ſituée tranſverſalement, & à fleur de terre, garnie en deſſous de pluſieurs groſſes fibres qui ſe croiſent, de couleur jaunâtre, d'une odeur forte, déſagréable, ſur-tout quand elle eſt ſeche; elle eſt d'un goût aromatique: elle pouſſe des tiges hautes d'environ trois pieds, grêles, rondes, creuſes, rameuſes, garnies d'eſpace en eſpace de feuilles oppoſées & liſſes, les unes entieres, les autres découpées profondement de chaque côté, longues & obtuſes: ſes fleurs naiſſent dans le printems, comme en ombelles, aux ſommités des tiges & des rameaux, formant une eſpece de girandole: elles ſont petites, blanchâtres, tirant ſur le purpurin, d'une odeur ſuave qui approche un peu de celle du jaſmin. Chacune de ces fleurs, dit Lémery, eſt un tuyau évaſé en roſette taillée en cinq parties, avec quelques étamines à ſommets arrondis: à chaque fleur ſuccede une ſemence applatie, oblongue, & couronnée d'une aigrette.

La racine eſt la partie principale de cette plante dont la médecine faſſe uſage; c'eſt la meilleure, & la plus eſtimée des Valerianes, après la ſuivante. Les Chats aiment à ſe rouler deſſus, comme ſur la catraire. On l'eſtime apéritive & diurétique, & même un peu alexitere & ſudorifique: on l'emploie avec ſuccès dans l'aſthme, & pour les obſtructions du foie; on la preſcrit à la doſe de demi-once en décoction, ou à la doſe d'un gros en ſubſtance: on prétend qu'elle fortifie auſſi la vûe. Cette racine de grande Valeriane entre dans la compoſition de nos plus fameux antidotes.

2°. La PETITE VALERIANE SAUVAGE & DES BOIS, ou VALERIANE COMMUNE, *Valeriana ſylveſtris*: elle croît dans les bois taillis, & les brouſſailles: ſa racine eſt fibreuſe, blanchâtre, rampante, d'un goût aromatique, & d'une odeur fort pénétrante & déſagréable; elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un homme, droites, grêles, fiſtuleuſes, cannelées, entrecoupées de nœuds d'eſpace en eſpace, un peu velues: ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'eſpece précédente, mais plus divi-

Digitized by Google

sées, plus vertes, dentelées en leur bords, un peu velues en dessous, & parsemées de grosses veines, inodores, d'un goût salé & amer. On a remarqué que quand cette plante se trouve aux lieux humides & ombrageux, elle donne une variété de feuilles plus larges, plus lisses, d'un verd plus luisant, & à tiges plus fortes: ses fleurs qui paroissent en Mai & en Juin, ressemblent assez à celle de la Valeriane des jardins: ses semences sont également à aigrettes; elles sont mûres en Juillet.

La racine de cette Valeriane abonde en sel volatil, aromatique, huileux; ces principes la rendent anti-épileptique, vermifuge, sudorifique, hystérique, & propre pour provoquer les menstrues: elle soulage beaucoup les asthmatiques, & ceux qui ont des vapeurs & des mouvemens convulsifs. On doit cueillir cette racine au printems, avant la pousse des tiges, la faire secher à l'ombre, & la mettre en poudre.

3°. La Petite Valeriane Aquatique, ou la Valeriane des Prés, ou des Marais, *Valeriana palustris minor*: elle croît dans les prés, aux lieux marécageux, & sur les bords des ruisseaux: sa racine est menue, rampante, blanchâtre & fibrée, d'une odeur aromatique, nullement désagréable, mais d'une saveur assez forte & amere: elle pousse une tige haute d'environ un pied, anguleuse, grêle, rayée, creuse, entrecoupée de nœuds où naissent les feuilles opposées & découpées: ses fleurs forment, en Avril & en Mai, au haut de la tige, une maniere d'ombelle, comme dans la Valeriane des bois; elles sont d'un blanc rougeâtre: il succede à chaque fleur une semence aigrettée qui est mûre en Juin.

Cette plante possede les mêmes propriétés que les deux Valerianes précédentes, mais dans un degré bien inférieur.

VALLI: arbrisseau des Indes qui, en grandissant, s'attache à tous les arbres voisins, & dont les feuilles, qui ressemblent à celles du frêne, s'emploient en cataplasme pour l'érésipele. On file l'écorce du Valli pour faire des cordes.

VALVE, *Valva*, nom qui exprime le battant, la porte ou l'ouverture d'une coquille. Les Conchyliologistes ont tiré de-là les mots françois *univalve*, *bivalve* &

Digitized by Google

multivalve voyez *ces mots*. Le mot de *valve* eſt donc pris pour une écaille d'une ſeule piece : *voyez* à l'article COQUILLE.

VANCOCHO ou VANCOLE, ſorte de Scorpion de l'Iſle de Madagaſcar : il a le ventre gros, rond & noir : ſa piquure fait demeurer en foibleſſe deux jours entiers : pendant ce tems on eſt froid comme de la glace. Les remedes contre ſa morſure ſont les mêmes dont nous avons parlé à l'article *Scorpion*.

VANDOISE : *voyez* DARD.

VANGERON, poiſſon du lac de Lauſanne, aſſez ſemblable au Muge par le muſeau, mais plus long & ſans dents : ſa chair a le même goût que celle de la Carpe ; & ce poiſſon lui reſſemble pour la figure : Rondelet, *Part. II, p.* 112, *édit. Fr.*

VANILLE, *Vanilla*, c'eſt une gouſſe d'une odeur très ſuave & très aromatique, dont on fait uſage dans la préparation du chocolat : *voyez* le mot CACAO.

La plante ſur laquelle on recueille cette gouſſe, grimpe & s'entortille le long des arbres. Sa tige eſt de la groſſeur du doigt : elle eſt noueuſe. Ses nœuds ſont écartés d'environ trois pouces, & donnent naiſſance chacun à une feuille. Les feuilles ſont diſpoſées alternativement, pointues en forme de lance, molles, & un peu âcres au goût. Cette tige pouſſe des rameaux, aux extrémités deſquels paroiſſent les fleurs qui ſont polipetales, irregulieres, compoſées de ſix feuilles, dont cinq ſont diſpoſées comme celles des roſes. Les feuilles de la fleur ſont oblongues, étroites, tortillées, ondées, très blanches en dedans, verdâtres en dehors. La ſixieme feuille ou le *Nectarium*, qui eſt auſſi très blanche, occupe le centre : elle eſt roulée en maniere d'aiguiere. Aux fleurs ſuccede une eſpece de petite gouſſe, molle, charnue, preſque de la groſſeur du petit doigt, d'un peu plus d'un demi-pied de longueur, noirâtre lorſqu'elle eſt mûre, & remplie d'une infinité de petites graines noires.

Le Vanillier, dont on diſtingue pluſieurs ſortes, croît à Saint-Domingue, au Mexique & au Pérou. La ſeule différence qu'il y ait entre ces plantes, c'eſt que les fleurs de celle qui croît au Mexique ſont noires, & que les gouſſes ont une odeur très agréable ; au lieu que les

fleurs de celle qui croît à Saint-Domingue ſont blanches, & que les gouſſes n'ont point d'odeur.

On diſtingue trois ſortes de Vanilles : la premiere, dont la gouſſe eſt plus groſſe & plus courte, eſt appellée par les Eſpagnols *Pompona* ou *Bova* ; la ſeconde, dont la gouſſe eſt plus mince & plus longue, eſt la légitime ; la troiſieme, dont la gouſſe eſt la plus petite en tous ſens, s'appelle *Simarona* ou *Bâtarde*. Ces variétés peuvent venir ou de la nature des terroirs, ou du tems auquel on les recueille.

La premiere a une odeur trop forte pour être agréable ; la ſeconde, qui eſt la légitime, eſt la ſeule dont on faſſe uſage ; la troiſieme eſt la moins odorante : elle contient auſſi moins de graines & de liqueur. L'on nous apporte quelquefois des gouſſes de Vanille monſtrueuſes pour la groſſeur : elles ſont courtes, d'une odeur de prunes : on leur donne le nom de *Vanille de l'Indoſtan*. Lorſque les gouſſes de Vanille ſont récentes, elles ſont un peu molles, rouſſâtres, huileuſes, graſſes, cependant caſſantes : la pulpe qu'elles contiennent eſt rouſſâtre, remplie d'une infinité de petits grains noirs, luiſans, ayant l'odeur du *Baume du Perou*. Ces gouſſes ſont quelquefois recouvertes d'une fleur ſaline & brillante, qui n'eſt que le ſel eſſentiel dont ce fruit eſt rempli, & qui ſort au dehors quand on nous l'apporte dans un tems trop chaud.

La recolte de la Vanille ſe fait pendant le mois de Décembre : on la laiſſe ſecher au Soleil pour faire évaporer l'humidité ſuperflue qui pourroit la faire corrompre. La Vanille fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, diſſipe les vents, procure les regles & les urines : elle facilite l'accouchement. Les Anglois la regardent comme un ſpécifique pour chaſſer les affections mélancholiques ; mais ſi elle eſt bonne à cet uſage, on doit en uſer avec moderation, car elle anime le ſang par ſes parties volatiles. On peut, par le moyen de l'eſprit de vin, extraire toute la partie réſineuſe odorante de la Vanille. Quelques cuillerées de cette eſſence donnent aux liqueurs ſpiritueuſes une odeur & une ſaveur des plus agréables. Les Indiens nomment *Anis Arack* la liqueur d'Anis aromatiſée de Vanille ; en général ils donnent l'épithete

d'*Arack* à toutes les pâtes ſucrées, ou autres préparations dans leſquelles ils font entrer la Vanille.

VANNEAU, *Vannellus*, eſt un bel oiſeau aquatique & fiſſipede. Il eſt long de treize pouces, & a deux pieds cinq pouces d'envergeure : le ſommet de ſa tête eſt d'un verd luiſant : ſa houpe ſort en arriere, & contient environ vingt plumes, dont les trois ou quatre ſupérieures ſont plus longues que les autres, & de la longueur de trois pouces : les joues ſont blanches, traverſées d'une raie noire : toute la gorge eſt noire, & forme un croiſſant : la poitrine & le ventre ſont blancs, ainſi que les plumes couvertes du deſſous des ailes : les plumes de deſſous la queue ſont d'une couleur obſcure : le milieu du dos & les plumes ſcapulaires ſont d'un verd brillant, embellies des deux côtés d'une tache pourprée : le col eſt de couleur de frêne, avec un mêlange de rouge & de quelques lignes noires près de la crête : les pointes de pluſieurs grandes plumes ſont blanchâtres, les autres ſont verdâtres ou noirâtres : les moindres plumes couvertes ſont embellies de pourpre, de bleu & de verd, entremêlés : le bec eſt noir, dur, preſque rond, & de la longueur d'un pouce : la mâchoire ſupérieure avance un peu plus que l'autre : les bords de la langue ſont relevés, & font une cannelure au milieu : les narines ſont oblongues, & fournies d'un tendon oſſeux : les oreilles ſemblent être placées plus bas dans cet oiſeau que dans d'autres : les yeux ſont de couleur de noiſetier : les pattes ſont longues & rougeâtres, quelquefois brunes : le petit doigt en arriere, de même que le doigt de devant, qui eſt le plus avancé en dehors, ſont unis par leur racine avec celui du milieu.

Cet oiſeau, qui peſe à-peu-près huit onces, eſt de la groſſeur du Pluvier ; ſa femelle eſt un peu plus petite : il eſt commun en France. Il court avec beaucoup de viteſſe & avec grace : il vit de mouches, de vers, de chenilles, de limaçons & de ſauterelles. Belon prétend qu'il ſouffle en terre, comme les Pluviers, pour faire ſortir les vers. Il y a des perſonnes qui apprivoiſent des Vanneaux dans les jardins, pour y détruire en été les vers & les autres inſectes. L'eſtomac de cet oiſeau eſt fourni de muſcles plus petits que celui des oiſeaux qui mangent du

Digitized by Google

grain. Le Vanneau eſt ſujet à être incommodé par des poux, comme le Coq de Bruyere. Cet oiſeau pond quatre ou cinq œufs plus gros que ceux du Pigeon, d'un jaune ſale, avec de grandes taches ou des lignes de couleur noire. Il fait ſon nid tout près de terre au milieu de quelque bruyere. Il a ſoin de couvrir ſes œufs de brins de paille & de jonc, dont il cache auſſi ſon nid. Dès que les petits ſont éclos, ils quittent auſſitôt le nid & ſuivent leur mere, comme font les petits Poulets.

Le Vanneau vole ſeul avec ſa femelle dans l'été; mais en hiver il eſt toujours en grande compagnie: alors ils ne deſcendent gueres ſur les prairies que quand elles ſont ſpacieuſes. Son chant, qui ſe fait entendre plus de nuit que de jour, ſemble prononcer *dix-huit*: ſon vol, quoique léger, ſe fait entendre à une certaine diſtance.

Le Vanneau ne fréquente que les lieux frais & humides. Sa chair eſt tendre & graſſe: on ne vuide point ſes excremens. En Sologne les habitans de la campagne font des omelettes excellentes avec des œufs de Vanneau: en Hollande, où ces oiſeaux abondent, on fait auſſi grand cas de ces œufs pour la délicateſſe. Les perſonnes riches paient volontiers un ducat (une piſtole) une couple de ces œufs dans le tems de la primeur.

On fait la chaſſe du Vanneau au filet vers la Touſſaint, & elle finit en Décembre.

VANOCO, eſpece d'Araignée de l'Iſle de Madagaſcar, qui a le ventre gros, rond, & noir comme le Scorpion *Vancocho* de ce pays. Flacourt dit que quand l'on eſt piqué du Vanoco, on tombe auſſi-tôt ſans connoiſſance. Cet Auteur a vu des Negres reſter deux jours en pamoiſon, & froids comme de la glace, pour une piquure fort légere en apparence. Les remedes dont font uſage les Inſulaires, ſont des décoctions d'herbe, & beaucoup de ſoin à tenir les malades près d'un grand feu.

VAREC: *voyez* Fucus.

VARIOLITE, ou PIERRE A PICOT, ou PIERRE DE PETITE VEROLE, *Variolarum lapis*. Cette pierre, qui eſt le *Gamaïcu* des Indiens, a la forme orbiculaire de certains cailloux: elle eſt d'un verd foncé, ſurſemée de taches rondes d'un verd plus delavé, comme griſâtres, & ſouvent protuberancées, repréſentant les

Digitized by Google

grains de la petite verole : ces taches, qui ſont communément marquées à leur centre d'un petit point noir, pénetrent quelquefois la pierre de part en part.

La Variolite étoit autrefois fort rare : on l'apportoit des Indes, on la tailloit en amulette, & on la pendoit ſuperſtitieuſement au cou des perſonnes attaquées de la petite verole : on trouve auſſi de ces pierres en Europe. M. Gruner en a rencontré fréquemment de différentes couleurs dans la riviere d'Emen, en Suiſſe : voyez le *Dictionnaire des Foſſilles* de M. Bertrand.

Peut-être que la Variolite n'eſt qu'un amas de petites pierres de différentes couleurs, réunies enſemble à la maniere des *Poudingues* : voyez *ce mot*. Peut-être auſſi n'eſt-elle formée que par des gouttes d'eau pierreuſe & métallique, qui ont diſtillé lentement & au hazard ſur une baſe ou matrice ſilicée encore molle, mais différemment colorée : le total ſe ſera congelé & agglutiné dans l'état où nous ne les voyons. On pourroit encore ſoupçonner que les taches blanchâtres ont été des corps organiſés, enſevelis par incruſtation : ces corps ſe ſeront détruits à la longue, & auront donné naiſſance à ces taches de différentes formes. Nous formons cette derniere conjecture d'après la configuration organiſée que nous avons remarquée dans une de ces pierres que nous avons caſſée pour faire la préſente deſcription.

VASE ou LIMON : on donne ce nom à la terre bourbeuſe dépoſée dans le fond des eaux : il y en a de différentes qualités & de différentes couleurs. *V.* ADAMIQUE.

VATMAR : *voyez* BERGERONETTE.

VAUTOUR, *Vultur*, grand oiſeau de proie, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Il y en a qui égalent les Aigles en grandeur ; d'autres ſont plus petits. On diſtingue, dit M. Klein, les Vautours d'avec les Aigles, 1°. parcequ'ils ont le tronc du corps horiſontal à la terre, & droit ; la poitrine & le corps élevés, de façon que des doigts de derriere à la tête, lorſqu'elle eſt droite, on peut preſque tirer une ligne verticale : 2°. les jambes & les pieds des Vautours ſont courts & courbés. 3°. Le Vautour eſt couvert de pluſieurs ſortes de plumes ; & il a peu de pennes, excepté aux ailes & à la queue qui en ſont fournies, & ſous leſquelles il y a des plumes velues ou

Digitized by Google

cotonneuſes qui paroiſſent, quand il y a une ou deux des pennes arrachées. 4°. Le Vautour a préférablement au reſte du corps, la tête & le col garnis de peu de plumes qui ſont très courtes; quelques-uns, au lieu de duvet, ont des eſpeces de petits crins 5°. Le Vautour a un grand & vaſte jabot, qui a la figure d'un ſac, quand il eſt plein, & qui eſt très maniable, quand il eſt vuide. 6°. Les Vautours vont quelquefois deux ou pluſieurs enſemble: au reſte, M. Klein convient que les Buſards, qui ſont des eſpeces de Faucons, s'attroupent auſſi. 7°. Le Vautour, comme l'Outarde, a de la peine à s'élever; il eſt obligé d'eſſayer trois ou quatre fois ſon vol, avant que de le prendre. 8°. Le bec du Vautour, fort & allongé, ne commence point à ſe courber dès ſa racine, comme celui de l'Aigle; il s'allonge peu à peu dans une juſte proportion, juſqu'à la longueur de deux pouces, ſous la mâchoire inférieure, avant qu'il devienne courbé au bout. 9°. Les ongles des Vautours ſont moins le croiſſant que ceux des Aigles: c'eſt ce qui fait qu'ils reſtent rarement ſur terre.

On diſtingue juſqu'à onze eſpeces de Vautours; ſavoir, 1°. le VAUTOUR ORDINAIRE. Selon Albin, cet oiſeau eſt de la grandeur d'un Aigle; ſon bec eſt noir, courbé à la pointe; les yeux ſont grands; la prunelle eſt noire, & l'iris couleur de feu, un peu jaunâtre; il a la tête & le col chauves: l'un & l'autre n'ont qu'un duvet mollet & velu, au lieu de plumes: au deſſous du col il a une palatine ronde, de plumes d'un brun jaunâtre. L'oiſeau entier, excepté les plumes fortes des ailes, & les plumes de la queue, eſt de cette même couleur: il eſt par-tout garni de plumes juſqu'aux pieds qui ſont de couleur de frêne; les ſerres ſont noires. C'eſt un animal fier & hardi; il fait ſon aire ſur des futaies, aux lieux eſcarpés & de difficile accès. La graiſſe du Vautour eſt fort eſtimée contre les maladies des nerfs; ſa peau eſt très belle & fort recherchée.

2°. Le VAUTOUR DES AGNEAUX *voyez* à la ſuite du mot AIGLE.

3°. Le VAUTOUR ou AIGLE-VAUTOUR, *Aquila Vultur*. Il a le ſommet de la tête & le col chauves ou couverts d'un duvet blanchâtre; ſon bec eſt noir &

courbé vers la pointe en croc ; le duvet du menton & autour des yeux eſt d'un gris de fer ; l'iris eſt jaune & la prunelle noire ; les plumes de la poitrine & du ventre ſont d'un blanc cendré, tacheté de marques oblongues & ſombres ; le plumage du dos & les plumes couvertes des ailes ſont d'un brun rougeâtre ; les longues plumes des ailes & la queue ſont noires ; les jambes & les pieds ſont de couleur de plomb ; les ſerres ſont larges, crochues & noires.

4°. Le VAUTOUR BLANCHATRE, *Vultur albicans* : c'eſt le *Milan blanc* de Willughby ; il eſt plus petit que l'Aigle aux Canards ; ſon plumage a différentes taches, couleur de terre.

5°. Le VAUTOUR DU BRESIL ou DU MEXIQUE, nommé autrement ORUBU : il eſt de la grandeur du Corbeau ; ſa queue eſt longue & ſes ailes le ſont encore plus ; ſes pennes ſont noires, & ſa tête eſt petite, ſans plumes, mais couverte çà & là de petits crins ; ſes pieds ſont courts, & de couleur de chair, les doigts longs ; le bec eſt blanc & couvert juſqu'à moitié d'une membrane charnue ; les narines ſont larges & éloignées des yeux ; le plumage du corps eſt un pourpre ſombre mêlé de verd : c'eſt une eſpece d'*Aura* : voyez *ce mot*.

6°. Le VAUTOUR CENDRÉ : il a les plumes auſſi déliées que la plus fine chevelure, & quelquefois ſi blanches, que lorſque la peau d'un de ces oiſeaux eſt corroyée & bien préparée, on la prendroit pour la peau d'une Belette blanche des Alpes : la peau du Vautour cendré eſt beaucoup plus agréable à la vue, & plus utile que celle du noir.

7°. Le VAUTOUR DORÉ : il ſurpaſſe l'Aigle noir en grandeur : le bec ſupérieur a environ quatre pouces de longueur ; l'ouverture du bec a ſept doigts en travers ; la queue eſt très longue ; le plumage inférieur eſt rouſſâtre, & rougeâtre vers la tête ; les doigts ſont de couleur de corne ; le pennage eſt mêlé de noir, de roux & de blanc ; les plumes du milieu du dos ſont noires & luiſantes ; les pennes de la queue ſont d'une couleur obſcure.

8°. Le VAUTOUR appellé GRYPS : c'eſt le *Cuntur* ou *Condor* ; voyez *à la ſuite du mot* AIGLE.

9°. Le VAUTOUR DES INDES ou VAUTOUR MOI-

Digitized by Google

NE, *Vultur Monachus* : il eſt de la grandeur d'un Aigle ; le ſommet de la tête & le col ſont de couleur de chair & dégarnis de plumes ; le menton, les côtés & le derriere de la tête ſont d'un brun foncé ; le bec eſt rougeâtre ou de couleur de ſafran, & plombé en ſon milieu ; il a deux eſpeces de caroncules larges, plates, dentelées & de couleur d'orange, placées aux côtés & vers la baſe du bec ſupérieur : l'iris eſt blanche & entourée d'écarlate ; le collier eſt comme compoſé de pluſieurs plumes blanches & coronneuſes, de couleur de frêne, & rangées les unes près des autres ; le plumage ſupérieur eſt couleur de buſle, excepté les longues plumes qui ſont noires : le jabot eſt pelé & de couleur de chair, ainſi que les jambes & les pieds, & il pend par le bas ſur la poitrine comme un ſac ; le plumage inférieur eſt blanchâtre, mais les pointes en ſont tachetées de noir.

10°. Le VAUTOUR NOIR ou VAUTOUR AUX LIEVRES, *Vultur leporarius* : il eſt ainſi nommé, parcequ'il fait la chaſſe aux Lievres ; mais il n'épargne pas plus les petits Renards & le poiſſon des étangs : ſa poitrine n'eſt pas ſi jaune que celle du Vautour doré ; & il eſt plus petit de taille ; ſon bec eſt noir ; il a les yeux vilains, le corps robuſte & grand, les ailes larges, & la queue longue & droite, de couleur d'un rouge obſcur ; il fait ſon aire ſur les chênes les plus élevés ; il nourrit ſes petits de chair vive & de proie, & non de corruption ; ce qui eſt particulier à cette eſpece de Vautour ſeulement. M. Klein dit que quand cet oiſeau eſt en colere, il leve les plumes de ſa tête en forme de huppe : il approche, pour la grandeur, de l'Orfraie ; il obſerve du haut des arbres ſa proie ; il chaſſe ſur terre, en ſautant, ou en s'élançant dans l'air.

11°. Le VAUTOUR TANNÉ ou CHATAIN, *Vultur bœticus*. C'eſt à proprement parler, le *Fau perdrieu* : voyez *ce mot. Vol. II, p. 357.*

VEAU AQUATIQUE, eſpece de Ver qui ſe trouve dans l'eau, & qui met les Veaux en danger de mort, quand il s'en trouve dans leur breuvage : ce Ver eſt de la longueur & de la groſſeur d'un crin de cheval ; il ſe trouve dans les lacs & dans les fontaines ; ſes morſures cauſent une maladie nommée *Paronychia morbus*. Les

Digitized by Google

Smolandois, dit M. Linnæus, la guériſſent, en faiſant des inciſions avec un couteau : c'eſt en apparence une eſpece de Polype : *voyez* au mot GORDIUS.

VEAU MARIN : *voyez* LOUP MARIN & PHOCAS. Le *Vechio marino* des Italiens, & le *Vedel de Mar* des Languedociens, eſt le même animal.

VÉGÉTAL, corps organiſé qui fait dans l'échelle de la nature le paſſage des minéraux aux animaux : voyez la différence & l'eſpece de connexité du regne végétal avec les deux autres regnes, aux mots ANIMAL & MINÉRAL. Quant à la deſcription générale des végétaux, on la trouve à l'article PLANTES.

VÉGÉTAUX PÉTRIFIÉS ou MINÉRALISÉS ou TERRIFIÉS, *Phytolithi*. Il n'eſt pas rare de rencontrer des plantes ou des arbriſſeaux ou des parties d'arbres changées en pierre dans le ſein de la terre. On en trouve auſſi de minéraliſés, c'eſt-à-dire, d'incruſtés par des dépôts de matieres minérales : d'autres ſont conſervés dans leur état naturel, & ne different du bois proprement dit, que par le lieu où ils ſe rencontrent : c'eſt le bois foſſile : d'autres ſont convertis en charbon ; c'eſt le charbon foſſible : d'autres ſont réellement pétrifiés, & font feu avec le briquet ; d'autres enfin n'exiſtent plus qu'en empreintes. On trouvera les détails relatifs à l'intelligence de cet article aux mots INCRUSTATION, BOIS FOSSILE, CHARBON FOSSILE, EMPREINTES, & PÉTRIFICATION.

VELAR ou TORTELLE, *Eryſimum vulgare*, plante que l'on trouve fréquemment ſur les murs, les maſures, le long des haies & ſur les ſépulchres : ſa racine eſt ſimple, de la groſſeur du petit doigt ou environ, blanche, ligneuſe, âcre, & ayant la ſaveur de la rave : elle pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de deux à trois pieds, cylindriques, fermes, rudes & branchues : ſes feuilles naiſſent en grand nombre vers le bas, très longues, velues, diviſées de chaque côté en pluſieurs lobes comme triangulaires, d'une ſaveur ſalée & gluante : ſes fleurs ſont très petites, diſpoſées en longs épis ſur les rameaux, compoſées de quatre feuilles ou petales jaunes en croix : leur piſtile ſe change en une ſilique longue d'un demi pouce, grêle, ronde, terminée par une

Digitized by Google

corne partagée en deux loges qui contiennent de petites graines brunes, d'une saveur piquante.

Cette plante est spécifique pour résoudre la mucosité gluante qui se trouve dans la gorge, dans les bronches & dans les vésicules du poumon; elle la fait rejetter par l'expectoration; beaucoup de Médecins l'ordonnent avec succès dans la toux invétérée, dans l'enrouement & l'extinction de voix qui vient d'une matiere épaisse: on en prépare un syrop fameux, sous le nom de *Syrop de Chantre*. Il est bon d'observer que le Velar n'a pas besoin d'une forte ou longue décoction pour donner à l'eau ses propriétés: le feu, dit M. Geofroi, *Mat. Med.*, emporte ses parties volatiles, ce qui détruit toute son efficacité.

La graine du Velar est anti-scorbutique & diurétique.

VELVOTE ou VERONIQUE FEMELLE, *Elatine*, plante qui croît communément dans le Bois de Boulogne, près de Paris, & dans les champs, entre les bleds: sa racine est blanche, simple, grêle, peu fibreuse, plongée perpendiculairement dans la terre: sa tige est menue, cylindrique, haute d'un pied, répandant de côté & d'autre des rameaux sur la terre: ses feuilles sont d'un verd pâle, velues, & molles, le plus souvent entieres, quelquefois dentelées à leurs bords, d'une saveur amere & astringente: de chaque aisselle des feuilles se leve un long pedicule grêle qui porte une fleur semblable à celle de la Linaire; elle est petite, d'une seule piece, irréguliere, en masque, & garnie d'un petit éperon, d'un verd jaunâtre: à cette fleur succede une coque membraneuse, arrondie, séparée par une cloison mitoyenne en deux loges, & remplie de plusieurs petites graines.

Cette plante est fort vulnéraire, tempérante, détersive, apéritive & résolutive: on en prend l'infusion pour guérir la lepre, l'hydropisie, les écrouelles, le cancer, & la goutte: cette même décoction prise en lavement est utile pour le flux de ventre & la dyssenterie.

VENT, *Ventus*. Les Vents ne sont autre chose que l'air poussé & agité: ce sont eux qui purifient l'atmosphere, qui répandent ces pluies si précieuses, sources de la fécondité, & qui transportent les Vaisseaux d'un hémisphere à l'autre; mais lorsque cet air est trop com-

Digitized by Google

primé, & passe avec trop de viteſſe, il occaſionne alors des ouragans terribles.

Rien ne paroît plus irrégulier & plus variable que la force & la direction des Vents dans nos climats ; mais il y a des pays où cette irrégularité n'eſt pas ſi grande, & d'autres où le Vent ſouffle conſtamment dans la même direction, & preſque avec la même force. Ainſi on peut diſtinguer quatre ſortes de vents ; ſavoir, 1°. les Vents généraux & conſtans ; tels ſont ceux que l'on nomme proprement *Vents aliſés* ; 2°. les Vents périodiques, 3°. les Vents de terre & de mer, 4°. les Vents variables.

Les Marins comptent quatre Vents cardinaux ; ſavoir, le Sud, qui vient du Midi, le Nord, qui vient du Septentrion, l'Oueſt, qui vient du Couchant ou Occident, & l'Eſt, qui vient du Levant ou Orient. Entre ces quatre Vents les Navigateurs en placent encore d'autres qui ont un nom compoſé des deux entre leſquels chacun eſt ſitué.

Les *Vents aliſés*, qui ſont conſtants & périodiques, ſoufflent pendant toute l'année du même côté : les tropiques ſont les limites de leur empire ; ils s'étendent peu au-delà ; ils ſoufflent tous les jours, & continuellement le long de la ſurface de la mer, d'Orient en Occident : ces Vents conſtans ſont la ſuite de la raréfaction de l'air, occaſionnée par la chaleur du ſoleil.

Les *Vents périodiques* ſont ceux qui ſoufflent pendant un certain tems d'un côté, & enſuite d'un autre : ils ſont très communs ſur la mer des Indes : on les nomme *Mouſſons*, & les Anglois les appellent à juſte titre *Vents de commerce* ; car ils ſont très favorables à ceux qui font le commerce des Indes. Sur cette mer des Indes, ces Vents ſoufflent pendant trois ou ſix mois de l'année, du même côté, & pendant un pareil eſpace de tems, du côté oppoſé : les Navigateurs ſont obligés d'attendre celui qui leur eſt favorable. Lorſque ces Vents viennent à changer, il y a pluſieurs jours, & quelquefois un mois ou deux, de calme ou de tempêtes dangereuſes.

Les *Vents de terre & de mer* ſe font ſentir dans la mer méditerranée ; le Vent ſouffle de la terre vers la mer au coucher du ſoleil, & au contraire, de la mer

vers

Digitized by Google

vers la terre au lever ; enſorte que le matin c'eſt un Vent du Levant, & le ſoir un vent du Couchant.

Les *Vents variables* ſont ceux qui n'ont aucune direction ni aucune durée fixe.

La principale cauſe des vents eſt la chaleur du ſoleil ; mais en général, toutes les cauſes qui produiront dans l'air une raréfaction ou une condenſation conſidérable, produiront des Vents dont les directions ſeront toujours directes ou oppoſées au lieu où ſera la plus grande raréfaction ou la plus grande condenſation. La preſſion des nuages, les exhalaiſons de la terre, l'inflammation des météores, la réſolution des vapeurs en pluies, ſont des cauſes qui produiſent auſſi des agitations conſidérables dans l'athmoſphere ; & chacune de ces cauſes ſe combinant de différentes façons, elles produiſent des effets différens. Ainſi il paroît, dit M. de Buffon, qu'on tenteroit vainement de donner une théorie des Vents : il faut ſe borner à travailler à en faire l'hiſtoire : cette hiſtoire ſeroit un ouvrage très utile pour la navigation & pour la phyſique.

Sur la mer les Vents ſont plus réguliers que ſur la terre, parceque la mer eſt un eſpace libre, & dans lequel rien ne s'oppoſe à la direction du Vent : ſur la terre, au contraire, les montagnes, les forêts, les villes, &c. forment des obſtacles qui font changer la direction des Vents, & qui ſouvent produiſent des Vents contraires aux premiers.

Le flux & le reflux de la mer produiſent auſſi des Vents réglés qui ne durent que quelques heures ; & dans pluſieurs endroits on remarque des Vents qui viennent de terre pendant la nuit, & de la mer pendant le jour, comme ſur les côtes de la Nouvelle-Eſpagne, ſur celles de Congo, à la Havanne, &c. Il y a auſſi des Vents réglés qui ſont produits par la fonte des neiges.

On remarque ſouvent dans l'air des courans contraires : on voit des nuages qui ſe meuvent dans une direction, & d'autres nuages plus élevés ou plus bas que les premiers, qui ſe meuvent dans une direction contraire ; mais cette contrariété de mouvement ne dure pas longtems ; & n'eſt ordinairement produite que par la réſiſ-

tance de quelque nuage à l'action du Vent, & par la répulsion du Vent direct qui regne seul dès que l'obstacle est dissipé.

Les Vents sont plus violens dans les lieux élevés que dans les plaines ; & plus on monte sur les hautes montagnes, plus la force du Vent augmente, jusqu'à ce qu'on soit arrivé à la hauteur ordinaire des nuages, c'est-à-dire, à environ un quart ou un tiers de lieue de hauteur perpendiculaire : au-delà de cette hauteur le ciel est ordinairement serein, au moins pendant l'été, & le Vent diminue.

L'air se trouve quelquefois tellement agité & comprimé, suivant certaines circonstances, qu'il se forme des ouragans terribles : les Vents semblent alors venir de tous les côtés à la fois ; ils ont un mouvement de tourbillon & de tournoiement auquel rien ne peut résister. Le calme précede ordinairement ces horribles tempêtes, & la mer paroît aussi unie qu'une glace ; mais dans un instant la fureur des Vents éleve les vagues jusqu'aux nues. Il y a des endroits dans la mer où l'on ne peut aborder, parcequ'alternativement il y a toujours des calmes ou des ouragans de cette espece : les Espagnols ont appellé ces endroits *Calmes & Tornados* : les plus remarquables sont auprès de la Guinée, dans un espace de plus de cent mille lieues quarrées : le calme, ou les orages, sont presque continuels sur cette côte de Guinée ; & il y a des Vaisseaux qui y ont été retenus trois mois sans pouvoir en sortir.

Lorsque des Vents contraires arrivent à la fois dans le même endroit, comme à un centre, ils produisent ces tourbillons & ces tournoiemens d'air par la contrariété de leurs mouvemens, comme les courans contraires produisent dans l'eau des gouffres ou des tournoiemens. Mais lorsque ces Vents trouvent en opposition d'autres Vents qui contrebalancent de loin leur action, alors ils tournent autour d'un grand espace dans lequel il regne un calme perpétuel, & c'est ce qui forme les calmes dont nous parlons, & dont il est impossible de sortir : mais je suis porté à croire, dit M. de Buffon, que la contrariété seule des Vents ne pourroit pas produire ces

effet, si la direction des côtes, & la forme particuliere du fond de la mer dans ces endroits n'y contribuoient pas.

Les gouffres ne paroissent, de même, être autre chose que des tournoiemens d'eau, causés par l'action de deux ou de plusieurs courans opposés; ainsi il n'est pas nécessaire, pour en rendre raison, de supposer au fond de la mer des trous & des abymes qui engloutissent continuellement les eaux.

Le plus grand gouffre que l'on connoisse est celui de la mer de Norvege; on assure qu'il a plus de vingt lieues de circuit; il absorbe pendant six heures tout ce qui est dans son voisinage, l'eau, les baleines, les vaisseaux, & rend ensuite, pendant autant de tems, tout ce qu'il a absorbé.

Comme les gouffres de la mer sont produits par le mouvement de deux ou de plusieurs courans contraires, & que le flux & le reflux sont la principale cause des courans, ensorte que pendant le reflux ils sont en sens contraire; il n'est pas étonnant que les gouffres qui résultent de ces courans attirent & engloutissent pendant quelques heures tout ce qui les environne, & qu'ils rejettent ensuite pendant tout autant de tems tout ce qu'ils ont absorbé. Dans les ouragans la viteſſe du vent est prodigieuse: l'ouragan de 1705 parcouroit environ soixante-trois pieds par seconde, c'est-à dire, dix-sept à dix huit lieues par heure: un vent qui parcourroit seulement trente-deux pieds par seconde, déracineroit les arbres.

En Egypte il regne souvent pendant l'été des Vents du Midi qui sont si chauds, qu'ils empêchent la respiration; ils élevent une si grande quantité de sable, que le ciel est couvert de nuages épais: ce sable est si fin, & il est chassé avec tant de violence, qu'il pénetre par-tout, & même dans les coffres les mieux fermés: lorsque ces Vents durent plusieurs jours, ils causent des maladies épidémiques, & souvent de grandes mortalités.

Il s'éleve quelquefois en Perse un Vent plus chaud & plus terrible que ceux d'Egypte. Ce Vent est suffoquant & mortel; son action est presque semblable à celle d'un tourbillon de vapeurs enflammées, & on ne peut en

Digitized by Google

éviter les effets lorsqu'on s'y trouve malheureusement enveloppé. Ces tourbillons sont communs aussi à la Chine & au Japon. J'ai vu, dit Bellarmin, une fosse énorme creusée par le Vent, & toute la terre de cette fosse emportée sur un Village, ensorte que l'endroit dont la terre étoit enlevée, paroissoit un trou épouvantable, & que le Village fut entierement enterré par cette terre transportée.

Le Cap de Bonne-Espérance est fameux par ses tempêtes, & par le nuage singulier qui les produit: ce nuage ne paroît d'abord que comme une petite tache ronde dans le ciel, ce qui fait que les Matelots l'ont appellé *Œil de Bœuf*. Les premiers Navigateurs qui ont approché du Cap, ignoroient les effets de ces nuages funestes, qui semblent se former lentement, tranquillement & sans aucun mouvement sensible dans l'air, & qui tout d'un coup lancent la tempête, & causent un orage qui précipite les Vaisseaux dans le fond de la mer, sur-tout lorsque les voiles sont déployées.

Il y a encore d'autres phénomenes que les Navigateurs ne voient jamais sans crainte & sans admiration: on les nomme des *Trombes*: ce sont autant de cylindres d'eau qui tombent des nues, quoiqu'il semble quelquefois, sur-tout quand on est à quelque distance, que l'eau de la mer s'élève en haut.

Mais il faut distinguer deux especes de Trombes. La premiere, qui est la Trombe dont nous venons de parler, n'est autre chose qu'une nuée épaisse, comprimée, resserrée, & réduite en un petit espace par des Vents opposés & contraires, qui, soufflant en même-tems, donnent à la nuée la forme d'un tourbillon cylindrique, & font que l'eau tombe tout à la fois sous cette forme cylindrique: la quantité d'eau est si grande, & la chûte en est si précipitée, que si malheureusement une de ces trombes venoit sur un Vaisseau, elle le briseroit & le submergeroit dans un instant. On prétend qu'en tirant sur la trombe plusieurs coups de canons chargés à boulets, on la rompt, & que cette commotion de l'air la fait cesser assez promptement: cela revient à l'effet des cloches qu'on sonne pour écarter les nuages qui portent le tonnerre & la grêle.

Digitized by Google

L'autre espece de trombe s'appelle *Typhon* : elle ne descend pas des nuages, comme la premiere, mais elle s'éleve de la mer vers le ciel avec grande violence. Les typhons n'ont d'autre cause que les feux souterrains ; car la mer est alors dans une grande ébullition, & l'air est rempli d'exhalaisons sulphureuses. C'est à ces feux souterrains qu'on peut attribuer la tiédeur de la mer de la Chine en hiver, où ces typhons sont très fréquens.

Les Vents ont beaucoup de puissance pour changer la constitution de notre athmosphere, & ils en ont aussi beaucoup pour affecter celle des corps organisés, sur-tout le Vent du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui se sont appliqués à la connoissance des divers moyens capables de conserver la santé, en ont fait l'expérience. On a remarqué que, quand le Vent du Midi souffle, qu'il tombe de l'eau, ou qu'il arrive des orages accompagnés d'une chaleur excessive, la respiration est alors gênée, les vaisseaux se gonflent, & la transpiration est abondante. Si le même Vent regne long-tems, l'on se sent bientôt accablé de lassitudes extrêmes ; la tête s'appesantit, & éprouve quelquefois des nuances de vertiges ; les viandes se corrompent en peu de tems. Les arbres, qui sont exposés au Sud, ont l'écorce plus fine, & paroissent abonder plus en seve que ceux qui sont exposés au Nord ; les bâtimens qui sont situés au Midi, sont aussi plutôt détruits. Cependant ce Vent est le plus favorable pour l'Agriculture, sur-tout lorsqu'il s'agit d'ensemencer les terres & de transplanter les arbres.

Le Vent du Septentrion, qui souffle un air sec & froid, donne plus de ressort à tout l'athmosphere : il resserre les pores, condense les fluides, & empêche la trop grande dissipation des humeurs : il est plus salutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux ; cependant lorsqu'il regne long-tems, la poitrine s'en affecte, il produit des fluxions, des toux, des enrouemens, des douleurs de côté, des frissons, &c. Il est encore plus nuisible aux biens de la terre, car on ne doit ni planter, ni semer lorsqu'il souffle. On sait que le côté des jardins exposé au Nord, est peu propre à rapporter des fruits ; il décide souvent de l'abondance des fruits, ainsi que de celle de la moisson & de la qualité de la vendange.

Le Vent d'Oueſt, quoique moins pernicieux que celui du Sud, qui diſpoſe tous les fluides à la corruption, donne des pluies longues, abondantes; c'eſt dans ce tems que différentes ſortes de fievres affectent les conſtitutions délicates.

Le Vent d'Eſt, qui rend l'air ſerein & qui ne donne qu'un dégré moderé de chaleur, eſt le plus favorable à la ſanté.

Au reſte, il y a toujours à craindre pour les tempéramens délicats, lorſque la viciſſitude des Vents eſt très ſubite: & cependant cette viciſſitude eſt néceſſaire, en général, pour entretenir la vie & l'action, tant des animaux que des végétaux.

VENUS: *voyez* au mot PLANETTE.

VERGE D'OR ou VERGE DORÉE, *Virga aurea*; plante dont il y a un très grand nombre d'eſpeces; mais celles dont on fait le plus d'uſage pour la Médecine, ſont l'eſpece à feuille étroites & celle à fleuilles larges.

Ces plantes pouſſent pluſieurs tiges à la hauteur de trois pieds, rondes, cannelées, pleines d'une moëlle fongueuſe; les feuilles ſont placées alternativement ſur ces tiges; les fleurs ſont radiées, de couleur jaune dorée, ſoutenues par un calice de pluſieurs feuilles en écailles. Dans l'eſpece à feuilles étroites, qui eſt la *petite Verge dorée*, les fleurs ſont diſpoſées en épis, le long de l'extrémité des rameaux; mais dans l'eſpece à larges feuilles, qui eſt la *grande Verge dorée*, les fleurs ſont diſpoſées en maniere d'ombelle. Ces plantes croiſſent aux lieux montagneux, dans les bois ombrageux & humides: elles fleuriſſent en Août, Septembre & Octobre; on en orne les parterres des grands jardins.

La Verge dorée a un goût ſtiptique & amer; elle eſt déterſive, vulnéraire & diurétique. Les feuilles & les fleurs des deux eſpeces que nous venons de décrire, ſe trouvent en quantité parmi les Vulnéraires de Suiſſe, auxquels on donne le nom de *Faltranchs*. Cette plante s'ordonne avec ſuccès dans les bouillons & les tiſannes, contre la dyſſenterie, les hémorrhagies & les hydropiſies naiſſantes.

VER, *Vermis*. De toutes les claſſes d'inſectes, il n'y en a pas de plus nombreuſe que celle-ci; ces inſectes ſont, pour

Digitized by Google

ainſi dire, ſemés dans toute la Nature. Les uns nous ſont d'une grande utilité, tel eſt le *Ver à ſoie* : nous ignorons peut-être l'utilité d'un grand nombre d'eſpeces, & nous voyons les maux réels que cauſent un grand nombre d'autres, tels que les *Vers Cucurbitains*, le *Ver Solitaire*, &c.

Les Vers, en général, ſont de petits inſectes rampans, qui n'ont ni os ni vertébres; & qui, ainſi que tous les autres animaux, viennent par la voie de la génération. Ils naiſſent dans les hommes, dans les animaux terreſtres & aquatiques, dans toutes ſortes de végétaux, dans la Neige même, & dans une infinité d'autres ſubſtances.

Parmi ceux qui s'attachent aux plantes, & que les Naturaliſtes appellent *Plantarii*, il y en a qui ne s'attachent qu'aux arbres, d'autres aux fruits, d'autres aux légumes, d'autres au froment, & d'autres aux herbes. Entre ceux qui n'en veulent qu'aux arbres, & qu'on nomme *Arborarii ;* les uns aiment le bois, les autres l'écorce; ceux-ci les feuilles, ceux là les fleurs, & quelques-uns les fruits. Chaque arbre, dit-on, a un Ver particulier, ainſi que ſon écorce, ſa fleur, ſon fruit & ſa feuille. Chaque légume nourrit auſſi ſon Ver. Le bled a la *Calandre* ou *Charenſon ;* les herbes potageres, médicinales, odoriférantes, fourniſſent leur ſuc à d'autres Vers. Les uns n'habitent que dans les hommes, les autres dans les quadrupedes, & dans certaines parties des animaux; ceux-ci dans les inteſtins du cheval, ceux-là dans le nez du mouton; les uns dans la larynx du cerf, les autres ſur le dos des bêtes à cornes, &c.

Les pierres, dit-on, ne ſont pas auſſi exemptes d'être rongées par les Vers; mais on peut voir au mot TEIGNE DE MURAILLE, que ces prétendus Mangeurs de pierres ne font qu'en détacher de très petits grains, qu'ils collent avec de la ſoie pour ſe faire des habits en forme de fourreaux.

Tous les inſectes qui, par la ſuite des tems, doivent paroître ſous la forme de Mouches, ſont appellés *Vers*. Ce nom leur eſt commun avec des inſectes qui ont à ſubir des métamorphoſes différentes, & avec d'autres encore qui conſervent leur premiere forme pendant toute leur vie, comme ſont les *Vers de terre*.

On a nommé la Chenille qui file la soie, *Ver à soie*. On a pareillement qualifié du nom de *Ver*, plusieurs autres Chenilles *fausses Chenilles*, &c. qui de ce premier état passent à celui de nymphe, d'où on voit sortir cette classe nombreuse d'insectes volans, divisée par M. Linnæus en *Coléopteres*, en *Hémipteres*, en *Neuropteres*, en *Lépidopteres*, en *Hyménopteres*, & en *Dipteres*. Voyez la signification de ces mots à l'article INSECTES.

La description & l'histoire curieuse des différentes especes de Vers, d'où naissent ces divers insectes, se trouvent sous les mots ABEILLES, GUÊPES, ÉPHÉMERES, &c.

Nous allons présenter ici un tableau abrégé des diverses especes de Vers proprement dits, qui ne subissent point de métamorphoses; tels que le *Ver Solitaire*, le *Ver Cylindrique*, le *Ver Ombilical*. Nous réunirons aussi dans ce tableau, par ordre alphabétique secondaire, les différentes especes de Vers qui subissent des métamorphoses, & dont l'histoire ne se trouve point dans l'Ouvrage sous le nom d'*Insecte parfait*. Les mots de *Teignes*, de *Scarabées*, de *Mouches*, d'*Insectes*, & les mots indiqués précédemment, réunis à cet article, donneront l'histoire complette des différens Vers.

VER AQUATIQUE d'une espece singuliere. Nous ne connoissons pas de classe, sous laquelle nous puissions le ranger. Les animaux terrestres vivent sur terre, les aquatiques dans l'eau, & les amphibies tantôt sur terre & tantôt dans l'eau. Celui-ci a les deux extrémités de son corps, aquatiques: sa tête & sa queue sont toujours dans l'eau, & le reste du corps est toujours sur terre; il a les jambes sur le dos: lorsqu'il marche naturellement, il fait d'abord avancer le milieu de son corps, comme les autres animaux font avancer leur tête. Pour concevoir comment cela se fait, il faut connoître sa figure.

Comme plusieurs autres insectes, il est composé de différens anneaux. Il en a onze entre la tête & la queue, ils ressemblent à des grains de chapelet enfilés les uns dans les autres. Cet insecte est presque toujours plié en deux comme un syphon, c'est-à-dire qu'une de ses parties est plus longue que l'autre, & qu'elles sont toutes deux presque paralleles entre elles; de sorte que la tête

& la queue ſont toujours proches l'une de l'autre. Il n'y a que ſa tête & ſa queue, & l'anneau le plus proche de ſa queue, qui ſoient conſtamment dans l'eau ; les neuf autres anneaux ſont ſur terre. Auſſi cet inſecte ſe tient-il auprès du bord des eaux tranquilles, une eau agitée ne lui conviendroit pas ; auſſi-tôt que l'eau le couvre un peu plus qu'il ne faut, il eſt mal à ſon aiſe, il s'éloigne ; ſi au contraire l'eau le couvre moins, il s'en approche dans l'inſtant.

Lorſque ce Ver marche, il reſte plié en ſyphon, & c'eſt l'anneau qui eſt au milieu du coude qui va le premier. Il a dix jambes, mais qui ſont ſi courtes qu'on ne peut les appercevoir qu'avec la loupe ; elles ſont attachées à ſon dos, c'eſt-à-dire au côté oppoſé à ſon ventre. Je prends ſon ventre, dit M. de Réaumur, du même côté où on le prend dans les chenilles & autres inſectes qui ont quelque rapport avec celui-ci par leur figure ; c'eſt le côté vers lequel ſont les ouvertures de l'anus, de la bouche, & vers lequel la tête eſt ordinairement inclinée, que l'on nomme le *Ventre*. Or, ſelon cette définition, c'eſt au dos de l'inſecte que nous examinons, que ſont attachées ſes jambes.

Delà il ſuit qu'il eſt continuellement couché ſur le dos, comme les autres le ſont ſur le ventre, & que ſa bouche eſt tournée en en-haut. Cette derniere circonſtance ne lui eſt pas particuliere, nous connoiſſons des eſpeces de mouches & d'inſectes aquatiques qui nagent toujours ſur le dos, & cela parcequ'ils ſe nourriſſent des inſectes qui nagent ou qui marchent ſur la ſurface de l'eau ; c'eſt par cette même raiſon qu'il étoit néceſſaire que l'inſecte, dont nous parlons, eût toujours la bouche tournée en haut.

Il eſt aiſé de concevoir que lorſque cet inſecte veut avancer, il n'a qu'à porter ſes jambes en arriere, & ſe pouſſer enſuite ; par ce moyen il marchera directement : mais s'il veut aller à reculons, ou faire aller ſa tête & ſa queue les premieres, ſes jambes ne ſauroient lui ſervir. Ce Ver peut auſſi, à l'aide de ſes jambes, ſe mouvoir de côté. Lorſqu'il eſt entierement plongé dans l'eau, il s'y étend tout de ſon long, & nage comme les

Digitized by Google

autres Vers, en se pliant à diverses repriſes. Ce Ver a ſept ou huit lignes de longueur.

L'Agrouelle eſt auſſi un Ver aquatique : *Voyez* AGROUELLE.

VER ASSASIN, *Vermis ſicarius*. Voyez SCARABÉE AQUATIQUE. (grand).

VER DE BLED, ou VER DE HANNETON, ou VER DE MEUNIER, eſpece de Ver qui reſte ſous cette forme trois ans en terre, & qui s'y change enſuite en *Hanneton* : voyez *ce mot*.

VER DE CANTHARIDE : c'eſt, dit Schwenkfeld, un Ver blanchâtre, un peu velu, allongé, de la groſſeur du petit doigt, & compoſé de pluſieurs anneaux. Il habite ſous terre, & c'eſt ſous cette forme de Ver que la Cantharide pénetre dans les fourmillieres. *Voyez* CANTHARIDE.

VER DE CHAMPIGNON. Les Champignons qui végetent, & qui ſont attachés par leurs racines à la terre ou aux arbres, ſont ſouvent le domicile de petits Vers munis de pattes, qui ont une houpe fort courte, & qui paroît entourée d'une petite bande noire. Dès que ces Vers ont pris l'accroiſſement néceſſaire dans les Champignons qui leur ont donné naiſſance, ils en ſortent & n'y rentrent plus. Chaque Ver s'enferme enſuite dans un petit cocon de ſoie, dans lequel il reſte pendant un certain nombre de jours déterminés ; paſſé ce tems, il ſort du cocon un inſecte ailé, qui eſt tantôt une petite mouche à longues pattes ; tantôt une mouche de la même groſſeur, mais qui eſt noire, qui a quatre ailes, dont quelquefois l'extrémité du ventre eſt allongée, & ſe termine en pointe comme la queue d'un Serpent. En voyant voltiger ainſi ſur la ſurface de la terre de petites mouches, on reconnoît les endroits où il y a des Truffes. *Voyez* TRUFFE.

VER DU CHARDON COMMUN, ou VER DU CHARDON HÉMORRHOÏDAL. On voit aſſez ſouvent ſur les feuilles du Chardon commun une groſſe tubéroſité d'une ſubſtance à peu près ſemblable au calice des noiſettes, & qui devient peu à peu d'une nature ligneuſe : on la prendroit pour une ſorte de fruit. Au milieu de cette tubéroſité ſe trouvent de petits Vers blancs qui ſe

Digitized by Google

changent en nymphes, & enſuite en inſectes volans. Ce ſont de jolies mouches qui ont deux ailes blanches, & les yeux verds. Il en ſort auſſi cependant quelquefois d'autres petites mouches à quatre ailes. Ces tubéroſités ſont miſes au nombre des *Galles* : voyez à ce mot la maniere dont ſe forment ces productions

VER CYLINDRIQUE ou VER DES ENFANS. Ce Ver, rond pour l'ordinaire, a un pied de longueur ; mais en général le mâle eſt plus petit que la femelle : ces Vers ſont blancs, & gros à peu près comme une paille de froment, ou comme une plume d'Oie. On n'obſerve point, ſur les anneaux de ces Vers, ces aſpérités que l'on remarque dans les Vers de terre. Les deux extrémités du Ver cylindrique, appellé *Strongle*, ſe terminent en pointe ; il a de même que la Sangſue trois dents cartilagineuſes placées en triangle ; & c'eſt par le moyen de ces dents qu'il perce la peau, en la ſuçant ; l'anus eſt une fente tranſverſale, placée à une petite diſtance de l'extrémité de la queue du Ver ; les Vers ſtrongles ont, ainſi que les Sangſues, le corps enduit d'une humeur. Cet enduit ſe détache ſouvent, & alors il paroît ſemblable à de la mucoſité, dans les excrémens des perſonnes qui ſont incommodées de ces Vers.

On diſtingue dans le mâle une verge qui eſt placée à la queue : il paroît qu'elle peut ſortir de la longueur d'un grand doigt, proportionnellement à la profondeur du vagin. On obſerve auſſi dans le mâle une veſicule ſéminale, & un teſticule ; & dans la femelle, le vagin, les cornes de la matrice & les vaiſſeaux ſpermatiques. Lorſqu'on expoſe au microſcope une goutte de la liqueur qu'on trouve dans la matrice, on trouve qu'elle n'eſt autre choſe qu'un nombre infini de petits œufs. On conjecture que chaque femelle en contient au moins dix mille. Ce grand nombre d'œufs eſt une raiſon ſuffiſante de la multiplication prodigieuſe des Vers que l'on remarque quelquefois dans les corps des animaux. Si les perſonnes qui ſont attaquées de ces Vers, n'en rendoient pas ordinairement par la voie des excrémens la plus grande partie, elles ne pourroient jamais s'en délivrer.

Les enfans ſont extrêmement ſujets aux Vers dont la génération ſe fait dans les inteſtins, principalement dans

Digitized by Google

les inteſtins grêles ; mais ils ſeroient encore bien plus abondans, ſi la nature n'y avoit remédié, en fourniſſant au chyle & à tout le corps, par le moyen du chyle même, un remede préſervatif ; ſavoir, la bile qui, tant intérieurement, qu'extérieurement, eſt très ennemie des Vers. Ainſi, tant qu'une bile bien conſtituée coule dans les inteſtins, il ne peut s'y engendrer des Vers ; mais ſi-tôt que ſon conduit eſt bouché, ils y fourmillent.

VER A ÉCAILLES. La deſcription que les voyageurs nous donnent de cet animal, nous le fait regarder comme une eſpece de Lézard. *Voyez* la figure qu'en donne Seba. *Theſ. II*, *Tab.* 68, *n.* 7 & 8.

VERS DE L'EPHÉMERE : *voyez* à l'article ÉPHÉMERE.

VER DE FROMAGE, *Acarus* : cette eſpèce de Ver, d'une extrême petiteſſe, vit dans les fromages, où il trouve une ample nourriture. Ce Ver vû au microſcope, paroît compoſé de douze anneaux : le premier de tous forme la tête du Ver. La peau dont tout ſon corps eſt couvert, eſt ferme comme du parchemin ; & elle ne ſe corrompt, ni ne ſe bleſſe pas facilement, quelques grands ſauts qu'il faſſe, ou quelque rudement qu'on le manie : ſa tête eſt armée de petits crochets noirs qui ſervent tout à la fois de jambes, d'ongles & de dents à ce Ver. On voit très diſtinctement au travers de ſa peau, qu'il peut mouvoir ſes crochets, & en même-tems les pieces écailleuſes de ſa bouche, de dedans en dehors, & de dehors en dedans, de la même maniere que le Limaçon déploie ou retire à ſon gré ſa tête ou ſes cornes.

Cet inſecte étant deſtiné à vivre toujours au milieu d'une ſubſtance qui, en s'introduiſant dans ſes ſtigmates, auroit bouché les organes de ſa reſpiration ; la nature y a pourvu : il n'a des ſtigmates que ſur le ſecond, & ſur le dernier anneau. Les ſtigmates antérieurs qui ne ſont que les extrémités, ou plutôt les orifices extérieurs des trachées pulmonaires, ſont conſtruits de maniere que leur partie antérieure relévée au-deſſus de la peau, en forme de tubes, eſt extrêmement fine & déliée. Lorſque le Ver retire ſa tête & ſes jambes de dehors en dedans, ſes ſtigmates ſe trouvent fermés ſous le pli que

forme alors la peau en cet endroit. De cette maniere, il ne peut entrer aucune saleté dans leur ouverture. C'est au dernier anneau que finissent les deux grosses trachées aériennes qui rampent le long du corps; elles viennent s'ouvrir à l'intérieur de la peau par deux stigmates de la même couleur que les deux antérieurs, mais d'une construction un peu différente. Ce dernier anneau est inégal, raboteux & tout couvert de tubercules ou de petites papilles proéminentes, & de petits enfoncemens ou rugosités.

Ce Ver a beaucoup de force, & la vie très dure: lorsqu'il veut faire un saut, il commence par se dresser sur son derriere, il courbe ensuite son corps en forme de cercle, en ramenant sa tête vers sa queue; il fait sortir ses deux crochets noirs, & son corps étant ainsi plié en double, il le redresse subitement, afin de le ramener en ligne, il s'éleve ainsi, & fait un saut qui ne laisse pas d'être considérable, relativement à la petitesse de l'animal.

Ces Vers se changent en nymphes, puis en mouche d'une espece assez commune: sa femelle ne differe du mâle à l'extérieur que par la grosseur; mais les organes de la génération établissent une grande différence entre l'un & l'autre à l'égard des parties internes. Dans le mâle, Sewammerdam a découvert la verge, les testicules, les vesicules & les prostates: dans la femelle, l'ovaire, la matrice & ses dépendances.

On ne sauroit croire avec quelle ardeur ces mouches se portent à la propagation de leur espece. A peine la femelle vient-t elle d'éclore, qu'elle cherche déja le mâle, & le sollicite; le mâle monte aussi-tôt sur la femelle, & ils restent assez long-tems dans cette attitude. L'accouplement de ces insectes a quelque chose de bien singulier; la femelle, pendant tout le tems que le mâle est sur son dos, tient ses ailes étendues, allonge la partie qui caractérise son sexe, & la fait entrer dans la cavité de la partie externe du mâle: c'est donc elle qui est ici le principal agent au contraire des autres especes, & le mâle reçoit au lieu d'être reçu. Cette singularité a lieu encore dans d'autres especes de mouches, & même dans quelques especes de scarabées; mais il n'y a rien de si curieux

Digitized by Google

que de voir toutes les careſſes que le mâle fait à ſa femelle pendant le tems que dure l'accouplement ; & comment il ſemble à chaque inſtant la preſſer amoureuſement, de même que le Coq preſſe la Poule, quoiqu'il y ait au reſte une grande différence entre la maniere de s'accoupler de ces Mouches, & ce qui ſe paſſe entre le Coq & la Poule, dont la jonction ne dure qu'un inſtant, & n'eſt point un véritable accouplement.

Lorſque cette Mouche femelle veut pondre, elle allonge conſidérablement la partie ſaillante qui lui tient lieu de vulve, & l'enfonce dans les trous les plus profonds du fromage, pour y dépoſer ſes œufs, d'où naiſſent les Vers qui rongent les fromages.

VERS DES GALLES : *voyez* au mot GALLES, la maniere dont ces inſectes s'y prennent pour s'introduire dans les plantes, & comment ſe forme ces tumeurs, qu'on nomme *Galles*, & leurs variétés.

VER EN GRAPPE. Ce Ver eſt particulier à la Norwege : on l'a nommé ainſi, parceque les Vers de cette eſpece ſont toujours en troupe, & amaſſés les uns ſur les autres ; ils ſont de la longueur d'un grain d'avoine, & de la groſſeur d'un fil. Ces Vers réunis forment comme une corde d'un doigt & demi d'épaiſſeur, & de pluſieurs braſſes de longueur. Ces Vers rampent continuellement les uns ſur les autres, de maniere cependant que toute la bande ſe meut toujours en avant, & laiſſe après elle une traînaſſe : il paroît aſſez probable que ces Vers ſe mangent les uns les autres. (*Hiſtoire naturelle de Norwege.*)

VER DE GUINÉE. Les Naturels de ce pays ſont ſujets à une ſorte de Ver qui paroît tantôt aux pieds, tantôt aux mains, & quelquefois au ſcrotum, & qui a juſqu'à quattre ou cinq aulnes de longueur : il ne cauſe point de grande douleur, à moins qu'il ne veuille ſe faire jour à travers la peau, pour ſortir. Alors la partie où le Vers eſt enfermé, devient froide & rouge, comme s'il y avoit un érésipele. Il s'écoule un peu d'eau par la petite ouverture que le Ver a faite ; & enſuite on apperçoit comme deux cornes auſſi fines que des cheveux, & qui ſont de la longueur d'un travers de doigt : la tête du Ver qui eſt applatie, ne tarde pas à paroître, & enſuite le

Digitized by Google

corps, qui eſt rond, mince & délié; pour lors on tire ce Ver, & on le roule peu à peu autour d'un petit bâton, de peur de le rompre; car s'il ſe rompoit, il ſe formeroit un ulcere par l'écoulement d'une humeur âcre, qui, quelquefois peut être ſuivi de gangrêne. On dit que quand les ſoldats Hollandois ont paſſé deux ou trois ans dans certaines garniſons de la Guinée, ils ſont attaqués de cette maladie comme les Naturels du pays.

VERS HEXAPODES. Ce ſont des vers à ſix pieds, très vifs & très actifs, qui dévorent la peau des oiſeaux; il eſt parlé dans les *Tranſact. Philoſoph.* d'un enfant qui vomit trois de ces vers hexapodes.

VERS DES INTESTINS DES CHEVAUX : *voyez* MOUCHES DES INTESTINS DES CHEVAUX.

VER LUISANT, *Cincindela aut noctiluca, ſeu noctuvigila*, &c. Toutes ces dénominations ſont priſes de la lumiere que cet inſecte répand pendant la nuit. On le voit dans les prairies pendant l'été & l'automne. M. Géer Correſpondant de l'Académie, a donné ſur cet inſecte, dans le ſecond volume des Mémoires préſentés à l'Académie, un Mémoire très curieux, dans lequel on trouve différentes obſervations dont nous allons parler.

Ces Vers luiſans qui ſont ſi communs dans les champs, ſont tous des vers femelles, car les mâles ne ſont pas ſi aiſés à trouver. Ces derniers, ſuivant M. Linnæus, ſont du genre des Cantharides; ils ont des ailes couvertes de deux fourreaux écailleux. Il paroît qu'il y a des vers luiſans de pluſieurs eſpeces, & quelques-unes dont les femelles ſont ailées comme les mâles, & dont les mâles répandent de la lumiere de même que les femelles.

Le ver luiſant femelle que M. Géer a obſervé, étoit long d'environ un pouce, & large de trois lignes. Il étoit applati, ainſi que le ſont toutes ces eſpeces de vers, il avoit ſix jambes écailleuſes, ſon corps étoit diviſé en douze parties annulaires & angulaires : chaque anneau étoit recouvert d'une piece horizontale de couleur brune & comme cruſtacée. Ce ver a, ainſi que les Chenilles, neuf ſtigmates de chaque côté. Il a deux antennes, & en devant de la tête deux dents longues, courbes & déliées. Cet inſecte marche fort lentement, il s'aide de ſon derriere dans ſa marche. M. Géer ignore ce qu'il mange,

Digitized by Google

mais il l'a entretenu en vie sur de la terre fraîche, où il avoit mis de l'herbe & quelques feuilles de différentes plantes; ayant remarqué qu'il devenoit foible & languissant, quand il le laissoit manquer de terre fraîche. Cet insecte est fort pacifique & craintif: dès qu'on le touche, il retire la tête & reste long-tems immobile.

M. Géer sachant qu'ordinairement ces vers luisans femelles n'ont point d'ailes, croyoit ce ver dans son état de perfection, c'est-à-dire, qu'il n'avoit ni à changer de figure, ni à muer; mais il observa que ce ver après avoir resté quelque tems sur le dos, se changea en une véritable nymphe. Dès qu'il se fut dégagé de sa vieille peau, la nymphe se courba le corps en arc, & perdit par la suite tout mouvement. Elle a de particulier qu'elle ressemble beaucoup à la figure du ver, & qu'immédiatement après le changement de peau, elle peut mouvoir la tête, les antennes & les jambes. Cette nymphe dès le soir même, répandit une lumiere vive, brillante, ayant une teinte d'un beau verd.

Cette remarque oblige de se détacher de l'idée où l'on étoit que cet éclat lumineux servoit à attirer le mâle, puisque cet insecte brille dans son état d'enfance, dans son état de véritable ver, & après qu'il a pris la forme de nymphe, tems où il ne pourroit profiter des caresses du mâle, attiré par ce signal amoureux. Il faut donc croire que cette lumiere que répandent les vers luisans, leur doit servir à un usage qui nous est inconnu jusqu'à présent. Toujours paroît-il que cet insecte a la faculté de luire quand il veut, & de faire disparoître sa lumiere quand bon lui semble.

Le vingt-quatre de Juin, quatorze jours après sa transformation à l'état de nymphe, le ver se retira de sa peau de nymphe & marcha ensuite de côté & d'autre. Dans cet état ce ver est propre à la génération, il ne doit plus subir de métamorphose. La figure qu'il a au sortir de la nymphe a beaucoup de ressemblance avec celle qu'il avoit d'abord, mais elle a des caracteres de différence. Ce ver est alors plus petit, il est réduit de douze lignes à neuf; au lieu de douze anneaux, il n'en a plus qu'onze; la forme des trois premiers anneaux que l'on peut regarder comme le corselet a changé; le cor-

selet

ſelet en deſſous eſt d'un couleur de roſe très agréable ; la tête, les antennes & les jambes ſont bien différentes de ce qu'elles étoient auparavant ; ils ſont d'une figure ordinaire à celle de beaucoup de ſcarabées & d'autres inſectes qui ſont parvenus à leur dernier état. Le deſſous des trois derniers anneaux du corps de cet inſecte eſt d'un blanc jaunâtre : c'eſt de-là que part ſa lumiere. Dans ce dernier état, il a beaucoup plus d'éclat que dans les précédens. Dans le jour il ſe cache ſous les feuilles ; à l'approche de la nuit, il marche çà & là, & c'eſt alors qu'il répand une forte lumiere à volonté. Sur le deſſous du dernier anneau, on voit ſeulement deux grandes taches latérales, lumineuſes : car le milieu en eſt obſcur, ou fait paroître fort peu de lumiere.

Dans les belles nuits d'été les eaux de la mer brillent & étincellent ſous les coups de rames. Ces points lumineux, qui quelquefois paroiſſent comme des trainées de feu dans les eaux de la mer, ſont occaſionnés par des inſectes très petits, d'une conſiſtance très molle, formés d'anneaux, avec deux petites nageoires & deux petits filets qui leur ſervent de queue. Ces inſectes qui s'attachent aux herbes & à la mouſſe, frappés par les rames, paroiſſent tout lumineux. Voilà ce que le peu de tems a permis à M. l'Abbé Nollet d'obſerver. M. Grizelli qui a examiné ces petits inſectes avec la derniere attention, les regarde comme des Scolopendres marines. Ce ſont ces inſectes qui occaſionnent le riche phénomene de la mer lumineuſe : *voyez* MER LUMINEUSE. Au reſte, ces inſectes ne ſont pas les ſeuls lumineux : *voyez* CUCUJU, à l'article ACUDIA, MOUCHE LUISANTE, PORTE-LANTERNE. Il y a auſſi une ſorte de ver luiſant dans les huitres.

VER DE MAI. On donne ce nom à des vers qui paroiſſent au mois de Mai, & qui donnent le *Scarabée onctueux* : voyez *ce mot.*

VERS DE MER ou VERMISSEAUX DE MER, ſuivant M. d'Argenville, ou VERS A TUYAUX, ſuivant M. de Réaumur, *Vermes tubulati.*

On peut diviſer les vermiſſeaux de mer en deux eſpeces principales ; ceux de la premiere claſſe reſtent dans le ſable, ſans coquillages ni tuyaux : tels ſont ceux qui

habitent ordinairement les bancs de sable ; & dont le travail est si singulier. Chaque ver a son trou qui est une espece de tuyau fait de grains de menu sable & de fragmens de coquillages qu'il lie avec de la glu ; le nombre de ces vers est étonnant : on voit sur le sable, avec une surprise agréable, lorsque les eaux de la mer sont baissées, l'extrémité de tous ces tuyaux formés par une glu qui sert de ciment à ces insectes.

L'animal qui habite ces tuyaux n'a guere qu'un pouce de longueur, & quelques lignes de diametre. L'extrémité de sa tête est plate & ronde, & a plus de diametre qu'aucun endroit du corps : ce qui donne lieu à l'insecte de former l'espece de tuyau dans lequel il est toujours à l'aise. Au dessus de la tête, il a trois nageoires des deux côtés. Sa figure approche de celle d'un cône, & se termine par une longue queue. D'espace en espace on voit sur son corps de petites parties charnues faites en crochets recourbés vers la queue. Ces especes de crochets sont disposés sur trois rangs différens, qui vont de la tête à la queue. Peut-être, dit M. de Réaumur, que ces crochets lui tiennent lieu de jambes ou de mains, lorsqu'il veut s'élever jusqu'à l'ouverture supérieure de son tuyau, ou lorsqu'il veut s'enfoncer dedans.

Les petits vers ou vermisseaux de mer de la seconde classe, sont ceux qui s'attachent ensemble à tous les corps, & qui ne cherchent qu'un point d'appui ; le même suc gluant qui forme leur coquille, sert à leur adhésion. Leurs différens replis forment des figures & des monceaux semblables à ceux que feroient plusieurs vers de terre entrelacés. Il y a encore d'autres especes de vermisseaux de mer, dont les tuyaux sont d'une substance molle.

M. d'Argenville qui définit les vermisseaux de mer des coquillages, fait connoître trois especes de vermisseaux.

De la premiere sont le vermisseau disposé en ligne droite ; l'*orgue* couleur de pourpre, cette *ruche* testacée d'une régularité si élégante ; ceux qui sont de couleur tirant sur le roux ; ceux qui imitent les tuyaux d'orgue ; ceux qui sont unis & pleins de stries ; & enfin ceux qui ont des stries & des cannelures.

Digitized by Google

De la ſeconde eſpece ſont les vermiſſeaux diſpoſés
n pluſieurs arcs ; ceux qui imitent l'aſſemblage des
oyaux ; ceux qui ſont ondés de différentes manieres ;
ux qui finiſſent par une belle vis tortillée ; & ceux qui
ont ridés & de couleur brune.

De la troiſieme eſpece ſont les vermiſſeaux diſpoſés
n pluſieurs ronds ; ceux qui ſont formés comme des
ers ; ceux qui ont des tuyaux à cloiſon avec un ſyphon ;
ux qui adherent aux rochers, & qui ſont dans le limon ;
eux qui ſont attachés aux huitres, aux moules ; ceux
ui ſont faits en rézeau & tirant ſur le roux ; ceux qui
ont fauves & tortillés ; & ceux qui ſont blancs & de cou-
eur de roſe.

L'entortillement de ces vermiſſeaux les avoit fait met-
re dans la claſſe des multivaves ; mais n'étant joints que
ar leur glu, on doit les regarder comme ſéparés l'un
le l'autre ; auſſi M. d'Argenville les a-t-il fait rentrer
lans la claſſe des univalves.

Aucun coquillage, dit cet Auteur, n'eſt moins atta-
hé à ſa coquille, que les vermiſſeaux le ſont à la leur.
ls ont des pieds des deux côtés de leurs parties anté-
ieures, avec des trous placés à leur extrémité. Leur tête
élargit & leurs yeux ſont placés, ainſi que dans les li-
naçons, à l'extrémité de leurs cornes, au milieu deſ-
quelles eſt la bouche. Si la Nature les a privés d'un
percule pour ſceller leur maiſon ; elle a ſu fabriquer
eur demeure de façon qu'ils ſont par leurs replis tor-
ueux parfaitement à couvert. Ces vermiſſeaux tortueux,
triés légerement & d'un diametre égal, ſont différens
les Tuyaux de mer, qui ſont ſolitaires, preſque droits,
triés profondément & d'un diametre égal : *voyez*
TUYAUX DE MER.

La figure des vermiſſeaux de mer varie ſuivant les eſ-
eces ; les uns ont la forme d'un ver de terre ordinaire ;
eur tête repréſente le bouton d'un gland de chêne, à la
ointe duquel eſt un petit trou imperceptible qui forme
a bouche entourée de poils ſervans à tâter le terrein.
Quand il veut ſe retirer, la tête ſe concentre, les poils
appliquent ſur l'orifice, l'animal ſe vuide, & par ce
noyen rentre dans ſon tuyau. D'autres vermiſſeaux ont
a figure de vraies ſcolopendres, à l'exception qu'ils n'ont

Digitized by Google

des pattes que dans le tiers de leur longueur, à commencer de la tête. Leur tête a la figure d'un croissant allongé; elle est entourrée de quatre cornes, qui s'écartent & se rapprochent; les deux plus courtes sont les plus proches, & les deux autres, en se collant sur les premieres, cachent & enveloppent sous leur couverture cette partie délicate.

M. Adanson dans son histoire des coquillages du Sénégal, met ces coquillages dont il fait un genre, & qu'il nomme *Vermet*, dans le rang des operculés, parcequ'effectivement il lui a trouvé un opercule.

VER DE MER DU BRESIL. Seba, qui en donne la figure, *Thes.* 1, *Tab.* 73, *n.* 4, dit que cet insecte aquatique est long, délié, & qu'il ressemble parfaitement au Cloporte. Il porte au-devant de la tête deux petites cornes pointues. Tous ses pieds, hérissés de poils & de petites épines, jettent un bel éclat de diverses couleurs.

VERS DE MER DU CAP DE BONNE-ESPERANCE. Kolbe dit que dans cette Contrée on trouve très souvent sur le sable au bord de la mer, certaines especes de vers qui ressemblent beaucoup à ceux qui s'engendrent dans le corps des enfans. Lorsque la mer est calme ils y vont en grande foule pour y chercher de la nourriture, & y restent jusqu'à ce qu'il s'éleve quelque tempête: alors ils montent au-dessus de l'eau, & sont portés au bord par les vagues. Dès qu'ils sont arrivés sur le sable, ils se cachent dans des creux qu'ils y font: diverses autres especes de vers ne quittent jamais cet élement.

Il y a une espece de Ver de mer qui attire l'attention par sa forme: on pourroit donner à cet insecte le nom de *Cheval-marin*, puisqu'à l'égard de la tête, de la bouche & du poil, il ressemble au Cheval ordinaire: la partie de derriere finit en pointe, & est crochue. Il n'a pas plus de six pouces de longueur, & à l'endroit le plus gros de son corps, il a environ un pouce. Le tronc du corps, au-dessus de ce qu'on appelle le cou, est un peu applati, & paroît avoir des côtes. Il a le dos noir & le ventre blanchâtre. Kolbe dit qu'il n'en a jamais pu voir en vie, & qu'il en a trouvé une infinité de morts sur le sable, qui y avoient été jettés par les flots. *V.* HIPPOCAMPE.

On trouve encore dans cette mer une espece de Ver

rouge, approchant assez pour la forme, d'une Chenille velue : lorsqu'on le manie, il pique comme une ortie, & si l'on crache dessus, il creve, dit-on, & répand alors une mauvaise odeur.

Vers qui se métamorphosent en Mouches, soit à deux ailes, soit à quatre ailes.

Comme ce seroit un détail trop immense que de présenter ici la description de chaque espece de Ver qui donne chaque espece de Mouches, nous nous contenterons de donner une idée des classes dans lesquelles M. de Réaumur les a distribuées ; & pour le détail nous renvoyons aux excellens Mémoires de cet Auteur sur les insectes : on peut aussi consulter le mot MOUCHES de ce Dictionnaire.

Ces especes de Vers ont plusieurs différences entr'eux : la plus remarquable & la plus propre à nous frapper est celle de la conformation de leurs têtes. On trouve à quantité d'especes de Vers qui deviennent des Mouches, des têtes dont la figure est très variable. Il y a des têtes qui sont tantôt plus & tantôt moins longues, tantôt plus & tantôt moins applaties, tantôt plus & tantôt moins racourcies, & qui sont contournées tantôt dans un sens & tantôt dans un autre : ces têtes sont charnues, & sont faites de chairs très fléxibles. Il y a d'autres especes de Vers dont les têtes, d'une consistance plus solide, conservent très constamment la même figure. Après ces observations M. de Réaumur a fait deux classes principales de ces Vers : savoir, celle des *Vers à tête de figure variable*, & celle des *Vers à tête de figure constante*.

La disposition, la nature & la structure des différentes parties des Vers de ces deux classes générales, fournissent des sous-divisions en plusieurs autres classes, & qui sont subordonnées aux premieres. Les uns n'ont point de jambes, d'autres en ont ; les uns les ont toutes membraneuses, les autres n'en ont que d'écailleuses Enfin les différentes especes de Vers offrent des variétés singulieres dans la position, le nombre & la figure des organes.

Les Vers de la premiere classe *à tête de figure variable*, ont sur le derriere les principaux organes de leur

reſpiration, point de jambes écailleuſes, ni même de membraneuſes bien formées : ces caracteres ſont communs à un très grand nombre de genres & d'eſpeces de Vers qui ſe transforment tous en des *Mouches à deux ailes*. Ce n'eſt pas à dire pour cela que toutes les Mouches à deux ailes aient été des Vers de cette eſpece. Les variétés qu'offent les *Stigmates* mettent en état de diſtinguer divers genres de ces *Vers à tête de figure variable*. On voit dans la même claſſe des *Vers à corps très courts & hériſſés de piquans*, & on en trouve de chargés de poils longs & durs : c'eſt cette claſſe qui fournit le plus d'eſpeces de *Mouches à deux ailes*. Les Mouches qu'on trouve par-tout, & les ſeules preſque qui ſoient connues de ceux qui n'ont pas étudié ces inſectes ailés, ont été des Vers de la premiere claſſe.

Les Vers de la ſeconde claſſe *à têtes de figure variable & membraneuſes*, different des autres Vers, parcequ'ils ſont pourvus de jambes. Entre les Vers de cette claſſe, ceux dont on trouve le plus d'eſpeces ſont très aiſés à caracteriſer & à déſigner par une queue charnue, qu'ils peuvent rendre plus ou moins longue. M. de Réaumur appelle cette ſorte de Vers des *Vers à queue de Rat* : les Mouches dans leſquelles ils ſe changent, ſont des Mouches à deux ailes.

La troiſieme claſſe comprend les Vers qui ont une tête de figure conſtante, mais qui n'ont point de ſerres. Aucun des Vers de cette claſſe n'a de jambes écailleuſes : cette claſſe eſt fort étendue : elle comprend beaucoup de genres, tant de *Vers terreſtres* que de *Vers aquatiques*, qui tous donnent des *Mouches à deux ailes*.

La quatrieme claſſe des Vers de Mouches eſt la premiere qui donne des *Mouches à quatre ailes*. Ce ſont des Vers dont la tête a une figure conſtante, & qui ont deux dents mobiles ou mâchoires, mais qui n'ont point de jambes écailleuſes.

Dans la cinquieme claſſe ſont ceux qui ont une tête de figure conſtante, armée de dents, qui jouent l'une contre l'autre : ces Vers ont ſix jambes écailleuſes. Le nombre des genres de ces ſortes de Vers eſt très grand : de ces vers il y en a qui ſe transforment en des inſectes de bien des claſſes différentes, comme en *Scarabées*, en

Digitized by Google

Punaiſes, en *Sauterelles*, *&c.* Diverſes eſpeces de ces Vers ſont aquatiques & donnent beaucoup de différentes eſpeces de Demoiſelles : les Vers d'où naiſſent les *Mouches éphémeres* ſont de cette claſſe.

La ſixieme claſſe comprend les *Vers à ſix jambes*, qui donnent quelques eſpeces de Demoiſelles : il n'y en a que peu de ce genre. Ceux de cette claſſe, au lieu d'une bouche en ont deux, mais bien ſingulierement placées : les Mouches qu'on peut rapporter à cette claſſe ſont le *Formicaleo*, ou *Fourmilion*, & le *Lion des Pucerons*. Voyez *ces mots*.

Les Vers de la ſeptieme claſſe ont le corps allongé comme celui des Chenilles, & ſix jambes écailleuſes. Ce qui leur eſt propre, ce ſont deux eſpeces de crochets placés à leur bout poſtérieur : on trouve ces deux parties à pluſieurs eſpeces de *Teignes aquatiques*, qui ſe font des fourreaux ſinguliers de diverſes matieres, & qui ſe métamorphoſent en *Mouches papillionacées*. V. TEIGNES AQUATIQUES.

Le ſavant Académicien a reſervé pour la huitieme & derniere claſſe les Vers auxquels il a donné le nom de *fauſſes Chenilles*, parceque la forme de leur corps les fait prendre pour des Chenilles : de ces fauſſes Chenilles viennent les *Mouches à ſcie*, dont l'Hiſtoire préſente les faits les plus curieux *Voyez* MOUCHES A SCIE.

VERS MINEURS DE FEUILLES, ou MINEURS, nom que l'on donne à des inſectes très petits, & fort aiſés à trouver. Il ſuffit de voir une feuille pour reconnoître ſi quelque *Mineur* s'eſt logé dans ſon intérieur : quoique ſaine & verte par-tout ailleurs, elle eſt deſſéchée, jaunâtre ou blanchâtre, ou du moins d'un verd différent du reſte vis-à-vis les endroits que l'inſecte habite ou qu'il a habités. M. Reaumur a été le premier qui a déterminé que la claſſe de ces inſectes eſt nombreuſe en eſpeces, & compoſée d'animaux bien petits.

Il y a peu d'arbres & de plantes, ſuppoſé qu'il y en ait, dont les feuilles ne ſoient attaquées par des *Mineurs*. Les uns, dit ce célebre Naturaliſte, s'établiſſent dans les tendres feuilles de *Laiteron* ; c'eſt une des plantes où l'on en trouve le plus : d'autres ſe logent vers la fin de l'été dans celles du *Houx*, c'eſt-à-dire, dans le tems où ces

feuilles ſont les plus dures. Il n'eſt pas rare de voir des feuilles d'un même Pommier, qui ont été minées, tant en galeries qu'en grandes aires, par différentes eſpeces de *Mineurs*.

Ces petits animaux ſe transforment en des inſectes ailés des trois claſſes les plus nombreuſes en genres & en eſpeces. Par exemple, quantité de petites *Chenilles mineuſes* ſe métamorphoſent en *Papillons*; quantité de *Vers mineurs* ſe transforment en *Mouches*, & une infinité d'autres Vers mineurs ſe métamorphoſent en Scarabées. Il n'eſt pas facile de reconnoître les différentes eſpeces de *Chenilles mineuſes* d'avec les *Vers mineurs*, à moins de les ſuivre dans leur état de transformation.

La plupart des *Mineurs*, tant qu'ils ſont Vers ou Chenilles, vivent dans une grande ſolitude : chaque galerie & chaque eſpace miné plus en grand, eſt l'habitation iſolée de chaque inſecte. Après avoir vécu juſques-là dans d'étroites galeries, ils ſe font des demeures plus ſpacieuſes. Il y a quelques *Mineurs* qui dès leur naiſſance s'établiſſent dans les feuilles de *Lilas*, plus de vingt ou trente enſemble dans une même cavité, qu'ils agrandiſſent enſuite journellement pour ſe nourrir. Les Vers qui les compoſent ſont blancs & ras : ils ont ſix jambes écailleuſes : leur derriere les aide à marcher, & fait l'office d'une ſeptieme jambe.

M. de Réaumur dit que, quoique les *Mineurs* ſoient très petits, une bonne vue ſuffit ſeule pour en faire diſtinguer les claſſes, les genres, & même quelquefois les eſpeces ; mais on a beſoin pour les bien voir du ſecours d'une loupe. Tous les *inſectes mineurs* ont une peau tranſparente & raſe : tous ne l'ont pas de la même couleur ; la plupart cependant ſont blanchâtres, ou d'un blanc dans lequel il y a une légere teinte de verd ; d'autres ſont d'un rouge, ou vif, ou pâle, ou roſe : il y en a un grand nombre d'eſpeces qui ſont d'un aſſez beau jaune ambré ; c'eſt la couleur des *Chenilles mineuſes en grand* du Pommier.

Lorſque le tems de la derniere métamorphoſe eſt achevé, & que ces inſectes ont acquis des ailes, ils cherchent l'occaſion de s'accoupler. Les femelles vont dépoſer quelques œufs ſur chacune des feuilles propres à nour-

Digitized by Google

rir les petits qui en doivent éclorre : il eſt difficile d'appercevoir ces œufs tant ils ſont petits. Les *Vers mineurs* qui doivent ſe transformer en Mouches à deux ailes, n'ont point de jambes, & leurs têtes ne ſont point écailleuſes : ces Mouches ne reſſemblent pas à celles des autres *Mineurs*. Les *Vers mineurs* qui doivent devenir des Mouches, lorſqu'ils minent en grand ou en gallerie, ont encore une méchanique toute différente. M. de Reaumur dit qu'ils ſemblent piocher à-peu-près comme nous piochons pour creuſer la terre : il y a encore quantité d'autres détails très curieux ſur les travaux & la métamorphoſe de ces ſortes d'inſectes. *Voyez* le *Mémoire I. du Tom. 3. ſur les inſectes, par M. de Reaumur.*

VER DE LA MOUCHE ASYLE. Ce Ver, vu à l'œil nud, dit Swammerdam, paroît compoſé de douze anneaux, en y comprenant la tête. De toutes les parties de ce Ver, qu'on peut obſerver ſans microſcope, c'eſt la queue & le bec qui méritent le plus d'attention. L'extrêmité de la queue eſt bordée de poils, qui ſont eux-mêmes garnis d'autres poils plus petits, de chaque côté de leur tige : c'eſt au moyen de cette touffe circulaire de poils que l'inſecte flotte ſur l'eau, & ſe tient à ſa ſurface, tandis que ſon corps demeure ſuſpendu la tête en bas, le plus ſouvent ſans faire aucun mouvement. Dans le milieu de cette queue eſt une petite ouverture, dans laquelle s'ouvrent deux ſtigmates, par où l'inſecte reſpire.

Lorſque l'inſecte veut aller au fond de l'eau, il ne fait que courber les poils de l'extrêmité de ſa queue, de maniere qu'ils s'inclinent les uns vers les autres : en ſe courbant ainſi ils laiſſent entr'eux une petite cavité, dans laquelle ſe trouve enfermée une bulle d'air, qui pour l'ordinaire reſſemble aſſez bien en apparence à une petite perle. Cette petite bulle ſert à faire remonter le Ver, pour peu qu'il s'aide en même tems d'un léger mouvement. La même choſe s'obſerve auſſi dans les Vers & les Nymphes, qui donnent naiſſance aux Couſins. Si la bulle d'air venoit à s'échapper de ſa cavité, le Ver eſt le maître de la remplacer par une autre, qu'il fait ſortir quand il veut des trachées qui aboutiſſent à cette cavité : il lui arrive même quelquefois de faire ſortir ſucceſſive-

Digitized by Google

ment de ſa queue pluſieurs bulles d'air, qui s'élevent à la ſurface de l'eau, & vont ſe réunir avec l'air de l'atmoſphere. La preſſion de l'eau oblige ces parties d'air, qui ſont ſpécifiquement plus légeres, à ſe porter en haut, où il y a moins de réſiſtance. Pour voir ces phénomenes bien à ſon aiſe, il faut mettre ce Ver dans un gobelet de cryſtal plein d'eau, on verra avec une ſorte de plaiſir cette bulle d'air tranſparente, enfermée, comme nous l'avons dit plus haut, dans la petite boule creuſe, formée par les poils de la queue.

Il eſt donc évident que ce Ver ſe ſert de ſa queue pour nager & pour reſpirer : c'eſt par les ſtigmates qui s'y ouvrent, que l'air entre & ſort alternativement ; les poils qui la bordent ſont de nature à ne ſe jamais mouiller. Lorſque ce Ver veut avancer dans l'eau, il replie ſon corps à la maniere des Serpens. La tête de cet inſecte eſt comme partagée en trois parties : les yeux ſont placés auprès du bec, qui eſt d'une écaille noire ; on voit auſſi deux petites antennes. Ce qu'il y a de plus ſingulier dans ce Ver, c'eſt la ſituation de ſes jambes : elles ſont placées tout auprès du bec ; de façon qu'au premier coup d'œil j'ai cru, dit Swammerdam, que cet inſecte s'accrochoit avec ſon bec, comme les Perroquets, à tout ce qu'il rencontroit : mais, tout bien examiné, j'ai reconnu que ſes pattes étoient preſque placées dans ſa bouche. La peau de ces Vers eſt comme chagrinée. Je ſuis perſuadé, dit le même Auteur, que les Ebeniſtes & les Tourneurs pourroient s'en ſervir, auſſi bien que du chagrin, pour polir l'ivoire, ou les bois durs & compactes, comme l'ébene & le buis.

On trouve ces Vers dans des eaux, ſoit douces, ſoit ſalées, vers le commencement de Juin : il y a des tems où on en voit en quantité. Ils habitent communément les foſſés qui bordent les prairies, mais ſur-tout les endroits de ces foſſés où la ſurface de l'eau eſt couverte de plantes aquatiques. Ils ſe plaiſent à ramper & à ſe trainer de côté & d'autre ſur ces petites herbes. On les trouve ſouvent ſur les bords des foſſés, la queue en haut, la tête en bas : ils ſont occupés dans cette attitude à fouiller dans la boue & dans la vaſe avec leurs jambes, pour

Digitized by Google

chercher leur nourriture. Ces Vers ſe changent en Nimphe, puis en une Mouche, ſurnommée *Mouche aſyle*, dont on peut voir la deſcription à la ſuite du mot TAON.

VER DE LA MOUCHE ÉPHEMERE. *V.* ÉPHEMERE.

VERS DES NOISETTES. Ceux d'entre ces Vers qui ſe trouvent dans les Noiſettes cueillies nouvellement, ſont toujours dans leur écorce membraneuſe; ils ſe changent en Scarabées. Ceux qui naiſſent dans les noiſettes ſeches & tirées de leur écorce, dans les amandes, les pignons, les ſemences de melon, de concombre, & autres graines oléagineuſes, ſont de l'eſpece des Chenilles. Car certains petits Papillons dépoſent leurs œufs ſur ces ſemences, & de ces œufs il ſort des Chenilles: les générations ſe renouvellent ainſi deux ou trois fois l'année, ſuivant les ſaiſons. Quand on veut faire ſubir aux Vers des Noiſettes leur métamorphoſe, il faut leur préſenter du ſable humide, dans lequel ils reſtent pendant tout l'hiver. Ainſi il paroît hors de doute que dans les Bois, lorſque ces Vers ſont ſortis des noiſettes, ils deſcendent en terre pour ſe changer en nymphes. Enſuite au printems ces nymphes deviennent des inſectes ailés.

VER OMBILICAL. On appelle *Ver ombilical*, dans les enfans, une ſorte de maladie rare, dans laquelle, quoiqu'ils aient une bonne nourriture, & qu'ils tettent bien, ils deviennent maigres, inquiets, & ſe tourmentent comme s'ils avoient des tranchées. On ne ſauroit connoître ce Ver par aucun moyen plus sûr, qu'en appliquant, lorſqu'on le ſoupçonne, un Goujon ſur le nombril de l'enfant. Le lendemain on trouve ce poiſſon à demi rongé par le Ver; on en peut remettre un ſecond & même un troiſieme, pour n'avoir pas à douter de la préſence de ce Ver ombilical. Lorſqu'on s'en eſt ainſi aſſuré, on remplit la coquille d'une noix de poudre de criſtal pulvériſé, avec un peu de ſabine en poudre, & on mêle le tout dans du miel. On applique la coquille de noix le ſoir ſur le nombril de l'enfant. Le Ver attiré par la douceur du miel, ne manque pas d'en manger; mais la ſabine & le verre le font mourir. On tache enſuite de faire évacuer ce Ver à l'enfant.

Il y a quelquefois, dans les dents, des Vers qui font ſouffrir des douleurs continuelles; on appaiſe ces dou-

Digitized by Google

leurs, ou en recevant la vapeur de la fumée de Jusquiame, ou en tenant dans sa bouche de la Sabine cuite dans du vin.

La faim canine est quelquefois causée par des Vers. Plusieurs Médecins croient que les divers symptomes des fievres malignes, ne dependent que des Vers qui s'engendrent dans ces maladies. D'autres Médecins, par le moyen de la loupe, ont observé de petits Vers dans les pustules de la petite vérole. Pierre de Castro a vu pendant la peste de Naples, des bubons qui en fourmilloient.

VER DU PALMISTE. C'est un insecte, qui, ayant été déposé par sa mere, se nourrit dans le cœur de cet arbre quand il est abattu. Ces Vers sont de la grosseur du doigt, & d'environ deux pouces de longueur. On ne peut mieux les comparer, dit le Pere Labat, qu'à un peloton de graisse de Chapon, enveloppé d'une pellicule fort tendre & fort transparente. Cet Ecrivain dit avoir mangé de ces Vers, qui sont regardés comme un mets fort délicat. Quand on expose ces insectes quelque tems au soleil, ils rendent une huile qui est admirable pour les douleurs froides & pour les hémorrhoïdes. Il faut en oindre la partie malade; mais ne jamais chauffer l'huile, parceque le feu dissipe ses esprits, & les fait évaporer.

VERS PÉTRIFIÉS : *voyez* HELMINTHOLITES.

VERS POLYPES, nom donné, par M. de Réaumur, à cause de sa figure extérieure, à une espece de Ver qui se trouve dans les eaux, & dont les stigmates sont des tuyaux cylindriques qui sont environnés de longues appendices, semblables aux bras des Polypes. De ces Vers naissent des *Tipules Culiciformes* : voyez TIPULE.

VER DE PORC. Goëdard donne ce nom à un Ver qui se trouve ordinairement dans les égoûts ou les aisances : *voyez* MOUCHE ABEILLIFORME.

VERS RONGEURS DE DIGUES & DE VAISSEAUX, ou VERS TARIERES ou TARETS. Il y a des Vers de mer qui rongent les vaisseaux, & qui les attaquent en si grand nombre & avec tant de fureur, que les poutres & le bois des bordages en sont tout criblés, ce qui met quelquefois les bâtimens en grand danger

Digitized by Google

le faire eau & de périr. On assure qu'il n'y a qu'environ cinquante ans que nos vaisseaux connoissent ces nouveaux ennemis; qu'ils les ont pris dans la Mer des Antilles, & les ont rapportés dans nos Mers, où ils se sont prodigieusement multipliés. On les regarde comme des especes de *Tarieres*.

L'Auteur du Dictionnaire des Animaux, dit qu'on compte deux especes de ces Vers Tarieres; les uns ont des pieds, & les autres n'en ont point. Ceux-ci sont les véritables *Tarets* venus des Antilles, dont nous parlerons à la fin de cet article. Les autres, qui ont des pieds, sont des especes de *Scolopendres de Mer*, que M. Deslandes avoit pris mal-à-propos pour le véritable *Taret*, ainsi qu'on le verra par ce qui suit, & qui est extrait des *Mémoires de l'Académie des Sciences, ann.* 1720.

Ces especes de Vers, dit M. Deslandes, ont depuis trois lignes jusqu'à un demi pied de longueur. Tout leur corps est composé de différens anneaux: ils ont des deux côtés du ventre, une infinité de petites jambes toutes armées de crochets. Ce qu'il y a de singulier, c'est la tête: elle est couverte de deux coquilles toutes pareilles, placées des deux côtés, pointues par le bout comme le fer d'un villebrequin de Menuisier ou d'une vrille, & qui peuvent jouer séparément & différemment l'une de l'autre. Cette espece de casque, qui enveloppe la tête du Ver, est très dur, en comparaison du reste du corps, qui est fort molasse, & qui se seche bientôt à l'air & se réduit en poussiere. Il n'en demeure que la tête, qui a été préservée par son casque.

C'est elle qui fait tout le travail du Ver, & qui fournit à sa nourriture & à son logement. Elle perce le bois par le moyen de ses deux coquilles, qui se disposent en fer de villebrequin; & comme elle est plus grosse que le reste du corps, le passage qu'elle a ouvert suffit toujours. Le Ver ronge le bois où il est entré, s'en nourrit, croît; & sa tête devenue plus grosse, lui ouvre ensuite un plus grand passage dans la substance du même bois: il y avance toujours sans se retourner en arriere, & sans en sortir jamais. L'air lui est si contraire, qu'il n'a garde de le chercher.

Il suit toujours le fil du bois, & continue sa route en

Digitized by Google

droite ligne, ſi ce n'eſt que quelque nœud ou quelqu'autre obſtacle l'oblige de ſe détourner. La pointe de ſon caſque, inſtrument qui lui eſt abſolument néceſſaire, s'émouſſeroit contre un corps trop dur, & deviendroit inutile; & ſi l'animal ne pouvoit plus travailler, il périroit, faute de nouvelles nourritures, empriſonné dans ſa derniere excavation. Jamais il ne perce le bois de part en part, ce qui diminue un peu le danger que feroit courir aux vaiſſeaux, une infinité d'excavations différentes faites dans leurs bordages.

Comme ces Vers ſuivent toujours le fil du bois, il leur arrive quelquefois, en minant ainſi dans le bois, de ſe rencontrer tête contre tête; alors ils périſſent tous deux, parceque les pointes de leurs caſques ſe briſent l'une contre l'autre. Ce Ver emploie la multitude prodigieuſe de crochets, dont ſes jambes ſont garnies, à ſe cramponner aux fibres du bois, afin qu'étant bien appuyé, il travaille de ſa tête avec plus de force. M. Deſlandes conjecture que quatre crochets, qui ſortent d'entre les deux pieces de ſon caſque, de même figure & de même conſiſtance que les jambes, mais trois fois plus longs, lui ſervent à ſonder l'endroit par où il peut attaquer le bois le plus avantageuſement.

Cet Obſervateur, en examinant la ſurface du bordage d'un vaiſſeau, dont le bois étoit rongé par ces Vers, remarqua que la ſurface du bordage étoit toute piquée de petits trous, qui avoient, ſelon ſa penſée, contenu les œufs d'où étoient éclos les Vers habitans & déſtructeurs de ce vaiſſeau: ils y étoient tous entrés obliquement, pour prendre le fil des fibres. Dans ce cas, les œufs auroient été dépoſés là par des Vers de la même eſpece, mais habitans de la mer; car il ne paroît pas que ceux qui ſont une fois dans le bois, puiſſent ni s'accoupler, empriſonnés chacun à part comme ils ſont, ni ſortir de leur priſon, pour aller au dehors ſur la ſurface du bordage. Il y a apparence que ces inſectes de mer, peuvent vivre & dans l'eau & dans le bois; mais qu'ils ne trouvent que dans le bois, une nourriture propre à flatter leur goût, & à les faire beaucoup groſſir; que c'eſt pour cela que ceux de l'eau le cherchent, & y dépoſent les œufs qui ont été fécondés par un accouplement fait dans

Digitized by Google

l'eau. De sorte que l'espece n'est perpétuée, que par ceux qui demeurent dans l'eau, où ils ne sont peut-être pas reconnoissables pour être de la même espece. C'est ainsi que quelques Vers du corps humain, les *Tænia* par exemple, ne ressemblent à aucuns Vers qui se trouvent sur la terre, quoiqu'il y ait tout lieu de croire qu'ils en viennent.

L'on voit bien que toute cette description ne désigne qu'une espece de Scolopendre, dangéreuse par les dégats qu'elle fait aux vaisseaux.

Le même M. Deslandes, manda de Brest à M. de Réaumur, que dans le mois de Juillet 1728, on mit sur le côté le Vaisseau l'*Hercule*, & qu'on en trouva tous les fonds chargés d'un nombre infini d'animaux d'une espece particuliere; ils avoient deux à trois pieds de long. Ces Vers étoient enfermés dans des gaînes d'une matiere toute semblable à un cuir que l'on auroit longtems laissé tremper dans l'eau. Ils avoient tous une queue presque ronde, découpée, qui s'ouvroit & se fermoit comme un parasol. Par cette queue ils tenoient au bordage d'une maniere si forte, qu'à peine les pouvoit-on arracher avec la main: mais aussi-tôt qu'on présenta le feu aux carennes, ils se détacherent tous, & tomberent dans la mer. Il paroît que M. Deslandes s'est encore trompé, & qu'il a pris la tête pour la queue de l'animal, lequel n'étoit que le *Pinceau de Mer*: voyez *ce mot*.

Le remede qu'on a trouvé pour garantir les Navires des Vers qui en rongent le bois, est de doubler les Vaisseaux; c'est-à-dire, d'appliquer contre le franc-bord, quand il est frais carenné, du verre pilé & de la bourre de Vache, & de revêtir ce premier appareil de planches de Sapin, d'environ un pouce d'épaisseur, qu'on attache avec des clous, dont la tête soit large; car d'après ce qui a été dit, il est aisé de voir que ce qui sauve ces Vaisseaux doublés: c'est, 1°. la grandeur de la tête des clous du doublage & leur grand nombre, qui empêchent les Vers de la mer de déposer leurs œufs, du moins en grande quantité: 2°. l'obstacle continuel que feroient aux Vers entrés dans le doublage, les tiges de ces mêmes clous; 3°. ce verre pilé & la bourre de Vache, au-

Digitized by Google

tres obſtacles qui les arrêtent, ou qui ne leur conviennent pas pour leur ſervir d'aliment.

Les Vers ſurnommés *Vers de l'Iſle de Madagaſcar*, qui rongent les vaiſſeaux, paroiſſent être des eſpeces de Tarets, dont nous allons parler. A l'égard des *Mille-pieds de Mer* d'Amboine, qui ſe fourrent dans les vieux pilotis enfoncés dans la mer, & qui ont la tête hériſſée de petits faiſceaux ſoyeux & luiſans, comme les pinceaux dont les Peintres ſe ſervent, ces Vers ſont encore une eſpece de *Pinceau de Mer.*

Il nous reſte maintenant à faire connoître le véritable Taret, d'après M. Adanſon. Le Taret, ce dangereux animal, qui avoit été peu & mal obſervé par ceux mêmes qu'il inquiettoit & allarmoit tant, eſt un Ver aquatique, que cet Académicien met dans le rang des coquillages multivalves. Cet inſecte, qui fait tant de ravages dans les Ports de Mer & dans les Digues, ne perce point le bois pour ſe nourrir, comme l'ont prétendu tous ceux qui en ont fait l'hiſtoire; mais ſeulement pour ſe loger, ainſi que M. Adanſon l'a prouvé dans une Diſſertation lue en 1756, dans les Aſſemblées de l'Académie des Sciences. La maniere même, ajoute-t-il, dont cet animal perce le bois, paroît moins un effet de ſon entendement, que d'une méchanique dépendante d'un mouvement naturel, occaſionné par l'entrée & la ſortie de l'eau, qui doit fournir à ſa nourriture. M. Adanſon renvoie à ſon *Mémoire*, où il explique cette méchanique, & les divers ſentimens des Auteurs, ſur les mœurs, la génération, la maniere de vivre & de travailler du *Taret* de l'Europe: c'eſt le nom qu'il donne à ce ver rongeur de digues & de vaiſſeaux, en le comparant à celui quil a obſervé au Sénégal.

Il dit qu'on trouve le Taret dans les racines des Mangliers qui bordent le fleuve Niger & celui de Gambie: il les perce verticalement, quelquefois à deux à trois pieds, mais pour l'ordinaire, a ſix pouces au-deſſus de terre, rarement au deſſous; ſa coquille eſt compoſée de cinq pieces fort inégales, dont la principale & la plus grande a un tuyau à peu près cylindrique, qui enveloppe & cache toutes les autres: ce tuyau eſt percé aux deux extrémités, de maniere que l'ouverture inférieure, qui eſt

eſt orbiculaire, a deux ou trois fois plus de grandeur que la ſupérieure : ce tuyau eſt d'une grande dureté, & liſſe extérieurement : il eſt quelquefois recouvert d'un ſecond tuyau ſemblable, fort mince & très luiſant que l'animal a d'abord collé contre le bois : la ſurface extérieure du tuyau porte les impreſſions des fibres du bois ſur lequel il a été appliqué. M. Adanſon a obſervé que la ſituation de ce tuyau eſt verticale dans les pieces de bois qui ſont verticales, & preſque horiſontale dans celles qui ſont couchées horiſontalement : mais il eſt inſéré de maniere que, quoique ſouvent un peu tortueux, ſon extrémité ſupérieure ſort toujours un peu au dehors, & communique avec l'eau, pendant que l'extrémité inférieure reſte cachée dans le cœur du bois. Celle ci ſe bouche entiérement par une ſubſtance pierreuſe & ſemblable à celle de la coquille dans les Tarets qui ont atteint leur juſte grandeur.

Les quatre autres pieces de la coquille ſont placées aux extrémités de ce tuyau. Lorſqu'on l'ouvre, ou qu'on le caſſe avec précaution, on voit à ſon extrémité inférieure deux petites pieces de coquilles très minces, aſſez égales, & qui reſſemblent aux deux battans de la pholade & des conques bivalves. Ces battans ont chacun la forme d'une portion de ſphere, creuſe en dedans, & pointue vers l'extrémité. Ils ne joignent jamais bien enſemble, & laiſſent une ouverture aſſez grande ſur chacun de leurs côtés : leur ſurface extérieure eſt convexe & hériſſée dans ſa longueur de vingt-cinq rangs de petites dents taillées en loſange, ou aſſez ſemblables à celles d'une lime : c'eſt par leur moyen que l'animal doit percer dans le bois la cavité hémiſphérique.

On trouve à l'extrémité ſupérieure du tuyau les deux dernieres pieces de coquilles qui reſſemblent à deux petites palettes aſſez épaiſſes, applaties, quelquefois un peu creuſes en dedans, légérement échancrées ou arrondies à leurs extrémités. Ces palettes s'écartent, lorſque l'animal fait ſortir ſes deux trachées ; mais lorſqu'il les fait rentrer dans ſa coquille, elles ſe rapprochent, & les couvrent, en ſe joignant aſſez exactement, pour leur ôter toute communication avec l'eau du dehors. La couleur de la coquille & de l'animal eſt ordinairement blanche.

Digitized by Google

Cette description du Taret du Sénégal fait voir qu'il differe peu de celui de l'Europe, lequel, en 1722 & 1723, fit tant de ravages dans les pilotis qui maintiennent les digues de Zélande. Tout le monde a été instruit que cette Province, l'une des principales de la Hollande, a été à la veille d'être entiérement submergée dans le tems que ces insectes redoutables rongeoient si rapidement ses digues : elles étoient faites avec de grosses poutres, dont les unes enfoncées dans la mer, & mises en pente, étoient soutenues par d'autres poutres qui avoient leur point d'appui dans la terre ; celles qui étoient enfoncées dans la mer étoient revêtues de madriers, c'est-à-dire de planches très épaisses, capables de soutenir & de rompre l'effort impétueux des eaux, & de mettre à couvert les terres grasses & les fascines dont elles étoient garnies par derriere. Malgré cette formidable barriere, il est heureux que ces funestes animaux aient abandonné les parages de cette Isle ; car ce fléau auroit donné lieu à un épanchement des eaux de la mer qui auroit couvert le sol de la Zélande, lequel est, ainsi que celui de presque toute la Hollande, plus bas que le niveau de la mer.

VER ROUGE. C'est l'ennemi le plus redouté des Abeilles maçonnes : *voyez* son Histoire à la fin de l'article *Abeilles maçonnes*, à la suite du mot ABEILLE.

Vers sans jambes, ennemis des Pucerons.

Il n'est pas concevable à quel point les Pucerons se multiplieroient, s'il n'avoit été établi qu'ils serviroient de pâture à un grand nombre d'autres especes d'insectes très voraces. Les insectes, à la nourriture desquels les Pucerons sont destinés, peuvent être divisés en trois classes : ceux de la premiere classe se transforment en des *Mouches qui n'ont que deux ailes* : ceux de la seconde classe deviennent des *Mouches à quatre ailes*, & les autres des *Scarabées*. Il y a de ces Vers de couleur différente.

Il y a des Mouches que l'instinct porte à venir déposer leurs œufs sur des tiges ou sur des feuilles où les Pucerons sont établis. Les Vers qui sortent de ces œufs,

ſont avides de proie dès leur naiſſance; ils naiſſent au milieu d'un petit peuple pacifique qui n'a été pourvu, ni d'armes offenſives, ni d'armes défenſives, & qui attend paiſiblement & ſans défenſe les coups mortels qu'on veut lui porter; il ne ſemble pas même connoître ſes ennemis. Pour attaquer les Pucerons, ces Vers ſont armés d'un dard brun, de nature de corne ou d'écaille qui, à ſa baſe, a deux autres pointes plus courtes, avec leſquelles il forme une eſpece de fleur de lys: il n'eſt point d'animal de proie qui chaſſe autant à ſon aiſe que le fait ce Ver: couché ſur une feuille ou ſur une tige, il eſt environné de toutes parts des inſectes dont il ſe nourrit. Il peut bien en prendre une centaine, ſans changer de place. Quand ce Ver a ſucé le Puceron pendant quelque tems, il le jette; & alors le Puceron eſt ſec. Il n'eſt point d'endroits où les Pucerons s'établiſſent, où l'on ne trouve quelques Vers; & il y en a où l'on en trouve un grand nombre. Ils pénetrent juſques dans les veines des feuilles de Peuplier. M. Geofroi a obſervé dans des veines de feuilles d'Orme un de ces *Vers à trompe*, couché ſur un lit de duvet de ces petits animaux.

Les Vers dont nous parlons, ſont différens du Ver ſurnommé le *Lion des Pucerons* & du *Hériſſon blanc*. Voy. l'Hiſtoire de ces inſectes à chacun de ces mots.

VER DE SCARABÉE: *voyez* à l'article TARIERE.

VER DU SCARABÉE MONOCEROS: *voyez* à l'article SCARABÉE MONOCEROS.

VER A SOIE, *Bombyx*. Le Ver à ſoie a été appellé de ce nom, parceque de toutes les Chenilles connues; c'eſt celle qui donne la plus belle ſoie. Il a été apporté de la Chine, ſon pays natal, ainſi que l'art de retirer la ſoie de ſa coque. Les Vers à ſoie ſe ſont très bien naturaliſés dans pluſieurs de nos Provinces méridionales où on les éleve avec ſuccès, & où on les a multipliés au point que la ſoie qu'ils fourniſſent, eſt l'objet d'une des plus belles parties du commerce.

Il n'y a pas très long-tems que les Vers à ſoie ont été connus en France, & que leurs coques y ont été filées pour être employées dans nos Manufactures. Les ouvrages de ſoie étoient encore ſi rares, même à la Cour, du

Digitized by Google

tems de Henri II, que ce Prince fut le premier qui porta des bas de ſoie. Autrefois les étoffes de ſoie étoient ſi précieuſes & ſi cheres, qu'elles ſe vendoient au poids de l'or; il n'y avoit que les Empereurs qui en portoient. Tout le monde ſait combien la ſoie eſt devenue aujourd'hui commune par les ſoins qu'ont eus pluſieurs de nos Rois d'exciter l'émulation pour élever ces précieux inſectes, & par la protection qu'ils ont donnée aux Manufactures. Si la laine a ſervi de premier vêtement, la ſoie a des beautés particulieres & des avantages réels ſur la laine pour des ouvrages de pluſieurs genres.

Comme le Vers à ſoie n'eſt qu'une vraie Chenille raſe, en préſentant la ſtructure intérieure de cet inſecte, nous préſentons le tableau de celui des autres eſpeces, & en même-tems celui d'un grand nombre d'autres inſectes qui ne ſont point de leur claſſe: quelque différence qui ſe trouve en eux & dans leurs figures, les principales parties, celles qui ſervent immédiatement à la vie, ont beaucoup de reſſemblance. Les Malpighy, les Swammerdam, le Valliſnéri, les Réaumur, ont jetté beaucoup de lumiere ſur ce ſujet, qui étoit abſolument ignoré des anciens. Nous allons donc, d'après les connoiſſances fournies par ces excellens Naturaliſtes, mettre ſous les yeux, & montrer en détail les principaux reſſorts qui meuvent ces petits êtres. Nous allons faire voir le dedans de leur machine & le jeu des parties qui la compoſent.

Deſcription du Ver à ſoie.

Il eſt inutile de décrire la figure extérieure du Ver à ſoie. Il n'eſt perſonne qui ne la connoiſſe; mais admirons les merveilles que ſon intérieur nous préſente. Dans une chenille grande & vigoureuſe, telle que la *Chenille du Titimale à feuilles de Cyprès*, les parties ſont des plus ſenſibles; pour ſe rendre maître de la Chenille ou du Ver à ſoie, on l'enferme d'abord dans une bouteille avec un fragment de papier imbibé d'huile eſſentielle de thérébentine: les vapeurs de cette liqueur bouchent les ſtigmates de l'inſecte, le font tomber bientôt en convulſion, puis en paralyſie, & il paroît comme mort pendant un tems aſſez long pour l'arranger à volonté; on l'attache

Digitized by Google

pour lors avec quatre épingles ſur une tablette de cire : l'inſecte étant tranquille, on obſerve d'abord ſa tête, où remarque la levre ſupérieure, les mâchoires, deux corps l'on charnus qui lui ſervent comme de levre inférieure, pour pouſſer les alimens dans ſa bouche, & la filiere, inſtrument, qui mérite tant d'être connu par les ſervices qu'il nous rend. Cette filiere eſt un mamelon charnu, percé d'un petit trou où ſe moule la liqueur ſoyeuſe.

Sur la tête du Ver à ſoie on apperçoit ſix petits grains noirs, preſque arrangés ſur la circonférence d'un cercle poſé ſur le devant, & un peu ſur le côté de la tête ; trois de ces grains ſont convexes, hémiſphériques, & tranſparens, ce qui les a fait regarder comme de véritables yeux. Sur les anneaux le long des côtés de l'animal, on obſerve de petites ouvertures ovales qui ſont les ſtigmates, organes de la reſpiration, dont la ſtructure eſt des plus admirables, ainſi qu'on peut le voir à ſon article au mot INSECTE.

La premiere choſe qui ſe préſente, lorſqu'on ouvre la Chenille, c'eſt l'eſtomac qui ſe reconnoît à ſa couleur verte ; c'eſt un canal qui va en ligne droite de la bouche à l'anus. La premiere partie de ce canal tient lieu de goſier ou d'œſophage ; elle ſe termine vis-à-vis la derniere paire de jambes écailleuſes, où elle eſt fermée par une ſoupape ; ce qui ſuit eſt le véritable eſtomac, qui ſe termine vers la fin par un ſecond étranglement.

Un des objets les plus importans à connoître, ce ſont deux vaiſſeaux qui deſcendent de la tête, & viennent ſe coucher ſur l'eſtomac, où, après quelques ſinuoſités, ils vont ſe ranger du côté du dos. Ces petits vaiſſeaux ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, ſont les réſervoirs de la ſoie ; chacun d'eux aboutit à la filiere : mais avant que d'y arriver, ils deviennent ſi déliés, que ce ne ſont que deux filets paralleles l'un à l'autre : ils ſont dans le corps de la Chenille des plis & replis qui s'entrelacent prodigieuſement juſqu'à leur dernier bout, qui eſt abſolument fermé, & ne permet pas à la liqueur ſoyeuſe d'en ſortir. Ces vaiſſeaux ne s'introduiſent ni dans l'eſtomac, ni dans quelqu'autre partie où ils pourroient puiſer cette liqueur, & par conſéquent ils doivent la recevoir par des

canaux de communication infiniment déliés, puisque tous nos Savans Anatomistes n'ont encore pû les découvrir.

Une précaution bien nécessaire pour suivre ces vaisseaux dans leur route, c'est de faire périr l'animal dans de l'esprit de vin, & de l'y laisser pendant deux ou trois jours : les vaisseaux à soie y deviennent très fermes ; & la liqueur qu'ils contiennent, s'y durcit au point qu'il est aisé d'enlever tout d'une piece chaque vaisseau à soie.

On observe le corps graisseux, qui est un assemblage d'especes de vaisseaux que leur entrelacement & leur mollesse rendent difficiles à suivre. Son usage se manifeste, lorsque le tems des métamorphoses est arrivé : c'est de ce corps graisseux que ce papillon tirera une grande partie de ce qui doit le composer.

Le cœur joue un rôle trop important dans tous les corps animés, pour qu'on ne soit pas curieux de le connoître, sous quelque forme qu'il se présente ; on le regarde communément comme le centre de la vie. Celui des Chenilles est de toute la grandeur de leur corps ; c'est un vaisseau de couleur d'eau que l'on voit appliqué tout du long du milieu du dos, depuis la tête jusques près de l'anus. Quelques Auteurs l'ont appellé une longue artere ; mais on ne peut lui refuser le nom de cœur, puisqu'il en fait les fonctions. La membrane de ce cœur est aussi transparente que le verre le plus fin ; on voit couler dans son intérieur une liqueur qui s'élance par jets qui ressemblent à des flots & qui rendent le cœur visible, en soulevant la membrane qui les couvre chaque fois qu'ils passent. Ces flots coulent toujours de l'anus vers la tête. On n'a point encore découvert les veines qui reçoivent cette liqueur pour la rapporter au cœur ; ainsi il est encore incertain si ce sang circule, ou s'il n'est que battu par un mouvement péristaltique de la membrane du cœur, semblable à celui de nos intestins.

Un fait des plus singuliers, & qui prouve combien ces insectes ont la vie dure ; c'est que si l'on souleve la moitié supérieure du cœur, en la détachant de dessus la peau de l'insecte, & qu'on la pose comme une corde de violon sur un chevalet, formé par une épingle pliée, cette contrainte n'arrête point le cours des liqueurs ; & l'on voit continuer les mouvemens de systole & de diastole

du cœur, qui portent le ſang vers la tête, & durer ainſi pendant ſept ou huit heures de ſuite, après que l'inſecte a été ouvert.

On ne trouve dans le Ver à ſoie nulle trace viſible, nul indice des parties propres à perpétuer l'eſpece : ces organes ne ſe forment, & ne ſe démêlent que pendant la fermentation qui ſe fait dans la chryſalide. Il y a cependant des Chenilles dans leſquelles on trouve les œufs tout formés quelque tems avant leur tranformation en chryſalides.

La ſoie n'eſt qu'un extrait des alimens dont l'inſecte ſe nourrit : la preuve en eſt, que ſa perfection dépend de la qualité des alimens. On obſerve que les Muriers noirs ne fourniſſent à nos Vers qu'une ſoie groſſiere, que les Muriers blancs en donnent une plus fine, & que la ſoie de la Chine eſt la plus parfaite de toutes.

La culture des Muriers étant néceſſairement liée à l'éducation des Vers à ſoie qui ſont un objet de commerce ſi beau & ſi important, nous nous ſommes attachés à donner d'après les traités modernes un précis de leur culture. *Voyez* MURIER.

Lorſque la matiere à ſoie ſort du corps de l'inſecte par la filiere, elle eſt une gomme molle, fondue & remarquable par trois qualités qu'on croiroit n'avoir eu que nous & nos beſoins pour objet ; 1°. par celle de ſe ſécher dans l'inſtant qu'elle prend l'air, mais de ne ſe ſécher qu'autant qu'il convient, pour que les fils ſe collent légérement l'un ſur l'autre, ſans nous priver des moyens de les détacher & de les dévider ; 2°. par celle de ne pouvoir plus être ramollie par l'eau, lorſqu'elle eſt une fois ſeche ; 3°. enfin, par celle qu'elle a encore, lorſqu'elle eſt ſeche, de ne pouvoir plus être ramollie par la chaleur : ce ſont ces trois qualités réunies qui rendent cette liqueur ſi propre à nos uſages, après qu'elle a été filée par le Ver. Ces trois qualités ſont auſſi celles que l'on exige du beau vernis que les Chinois ont trouvé avant nous, & que nous avons enfin imité.

Puis donc que la matiere de la ſoie & celle des vernis eſt la même, les Vers à ſoie ſemblent nous indiquer, en filant leur ſoie, que nous pourrions filer les vernis, & en faire des étoffes. Voici une expérience qui prouve que la ſoie des

Chenilles eſt un vrai vernis, & que l'on pourroit tirer des Chenilles des vernis tout faits.

Si l'on ouvre pluſieurs de ces animaux, que l'on tire promptement de leur corps les vaiſſeaux à ſoie, qu'on les jette auſſi tôt dans l'eau chaude pour les empêcher de ſécher : que l'on écraſe ces vaiſſeaux pour en exprimer la liqueur, & la répandre dans l'eau; cette ſubſtance ſoyeuſe y reſtera liquide. Après une évoporation ſuffiſante de l'eau, & en avoir amaſſé par ce moyen une petite quantité, que l'on en frotte un papier imprimé, il reſtera verniſſé d'un enduit jaunâtre, mais tranſparent qui laiſſe voir l'écriture auſſi bien que le verre le plus fin, & que l'eau ne peut altérer. Ce ſeroit encore un ſecret pour défendre nos papiers contre l'humidité, la moiſiſſure & les vers qui les percent; car on ne connoît point d'inſectes qui mordent ſur la ſoie. Cependant pluſieurs perſonnes diſent que la ſoie, après un très long-tems, mais ſur-tout la ſoie crue, c'eſt à-dire, celle dont on n'a point encore enlevé la gomme, eſt ſujette à être quelquefois hachée par un petit inſecte aſſez ſemblable à une mite.

Toutes les ſoies des diverſes Chenilles n'ont pas la même perfection, ni le même luſtre. Il y en a qui ſe caſſent très aiſément; d'autres ont une force égale à celle de nos Vers à ſoie; d'autres, telles que celle qui provient des Chenilles à tubercules, ſont filées en brins auſſi gros que des cheveux. Les ſoies des différentes Chenilles n'ont pas non plus toutes la même couleur : il y en a de blanches, de jaunes, de vertes, de bleues, de brunes : celle de la même Chenille n'eſt pas toujours d'une couleur continuement égale.

La coque du Vers à ſoie eſt, de toutes les coques connues, celle de deſſus laquelle on peut tirer le fil avec plus de facilité. Mais ce qu'on ne peut pas filer, ne peut-on pas le carder, comme on fait la laine: il eſt certain qu'il y a pluſieurs coques dont on pourroit tirer un parti utile par ce moyen.

On peut croire que ſi l'on vouloit éprouver les ſoies de toutes les différentes eſpeces de chenilles, ſoit comme gomme liquide, en la tirant immédiatement de leur corps, ſoit comme fil propre à fabriquer des étoffes, on pourroit leur découvrir des uſages utiles, ou du moins

Digitized by Google

agréables. On peut avoir quelque lieu de penſer que la nature a eu deſſein de nous gratifier de cette précieuſe liqueur, lorſqu'on voit la quantité prodigieuſe qui s'en va en pure perte. Pluſieurs Chenilles, telles que celle du Titimale, celle qui donne le Papillon à tête de mort, toutes celles qui ne tirent de leur réſervoir qu'un ſimple cordon pour ſe lier, toutes celles qui ſe pendent par les pieds de derriere, ont toutes proportionnément autant de matiere à ſoie que celles qui font des coques, & cependant en dépenſent infiniment moins.

Outre les avantages conſidérables que les arts ont ſçu tirer de cette matiere animale, la Médecine y a trouvé un remede d'une grande efficacité pour la ſanté des hommes, dans certains momens critiques : ce ſont ces gouttes ſi renommées, que l'on appelle *gouttes d'Angleterre*, qui ne ſont autre choſe qu'un extrait de la ſoie. La ſoie crue, teinte en cramoiſi, paſſe auſſi pour avoir la vertu de modérer les regles trop abondantes des femmes, de calmer les pertes utérines, & d'empêcher l'avortement.

Lorſque le Ver à ſoie eſt repu de feuilles de murier, & que le tems de ſa métamorphoſe ou transformation eſt arrivé, ſon corps devient luiſant, & comme tranſparent : d'abord il ſe purge par la diete ; il devient flaſque & mollaſſe, puis il cherche un endroit où il puiſſe travailler à la ſtructure de ſa coque ſans être interrompu. On lui préſente quelques menus brins de balais ; il s'y retire, & commence à porter ſa tête à droite & à gauche pour attacher ſon fil de tous côtés. Tout ce premier travail paroît informe, mais il n'eſt pas ſans utilité : ces premiers fils ſont une eſpece de coton ou de bourre, qu'on appelle l'*araignée* ou la *bourette*, qui ſert à écarter la pluie, car la nature ayant deſtiné le vers à ſoie à travailler ſur les arbres en plein air, il ne change pas de méthode lorſqu'il ſe trouve à couvert. Cette ſoie groſſiere fait comme la baſe de ſa coque, dite ordinairement *coccon* ou *coucon*. On nomme cette ſoie groſſiere *fleuret* ; & lorſqu'elle eſt préparée on lui donne le nom de *filoſelle*. Quand l'inſecte ſe trouve ſuffiſamment environné de cette bourre, il commence ſa véritable coque, en conduiſant ſa ſoie plus régulierement, non pas

Digitized by Google

comme nous tournons des fils autour d'un peloton, mais en l'appliquant en zigzag contre cette bourre qu'il foule en même-tems, & repouſſe continuellement avec ſa tête, pour donner à l'intérieur de ſon petit édifice une capacité ronde & réguliere; ſon corps ſe tenant plié preſqu'en deux, il n'y a que la moitié ſupérieure qui agiſſe, & qui ſe tourne ſur l'inférieure, comme ſur un point fixe; c'eſt-là ce qui donne une rondeur exacte à la coque, & en même tems une forme oblongue, parceque la filiere ſe trouve à l'extrémité de cette partie du corps qui tourne & retourne. Après avoir achevé cette premiere ſurface, l'inſecte la double d'une ſeconde couche de ſoie, compoſée de fils conduits pareillement en zigzag, & il forme ainſi juſqu'à ſix couches.

La longueur d'un fil de ſoie qui peut ſe dévider de deſſus la coque eſt, ſuivant Malpighy, de 1091 pieds & quelques pouces, meſure de Paris. M. Lyonnet leur a trouvé ordinairement entre ſept & neuf cents pieds de longueur.

Le vers à ſoie emploie ordinairement deux jours, quelquefois trois à finir ſa coque: il y a des chenilles qui font les leurs en un ſeul jour; d'autres en font de très bien travaillées en quelques heures.

Nous avons dit plus haut que le Ver à ſoie a deux réſervoirs de matiere ſoyeuſe; tous deux contribuent pour l'ordinaire à la formation de chaque fil de ſoie: le microſcope ou la loupe nous fait découvrir que ce fil eſt en quelque ſorte plat, & que le milieu de chaque fil eſt creuſé comme en gouttiere.

Après que le ver s'eſt épuiſé à fournir la matiere & le travail de ſes trois couvertures, il perd la forme de ver, en ſe dépouillant de ſa quatrieme peau, & il ſe change en Chryſalide, que l'on nomme auſſi *Feve*, *Nymphe*, *Aurélie*. Voyez *au mot* CHRYSALIDE, & ſur-tout *au mot* NYMPHE, les phénomenes qui arrivent dans cette métamorphoſe. De cet état il paſſe à celui de Papillon, après avoir reſté vingt-un jours dans l'état de Chryſalide.

Le Papillon du Ver à ſoie eſt de la claſſe des Papillons nocturnes ou des Phalenes, qui n'ont point de trompe ſenſible, & qui ne mangent point. Les papillons de

Vers à soie, tant les mâles que les femelles, sont d'un blanc sale ou jaunâtre: ce que le Papillon mâle offre de plus remarquable dans l'accouplement, c'est qu'il agite ses aîles avec vîtesse à différentes repriſes. Malpighy a pris plaiſir à compter le nombre des agitations d'aîles, & il a remarqué que le plus ſouvent il les abaiſſe & les éleve cent trente fois de ſuite: ces mouvemens ſe ſuccedent les uns aux autres avec une très grande vîteſſe, après quoi il reſte comme mort pendant un quart d'heure, & quelquefois il ſe ſépare de la femelle: au bout de ce tems il ſe raccouple de nouveau, paroît avoir repris vigueur, & commence à mouvoir ſes aîles avec vîteſſe, mais cette fois il ne les agite & ne les éleve que trente-ſix fois de ſuite; enfin vient un nouveau tems de repos, après lequel le Papillon ne donne que peu de mouvemens de ſuite à ſes aîles: l'accouplement dure quatre jours. *Voyez* au mot *Papillon* de quel uſage il y a lieu de penſer que peut-être ce mouvement des aîles, ainſi que la deſcription de la ſtructure des parties intérieures du Papillon.

Education des Vers à ſoie.

Nous avons conſidéré juſqu'à préſent le Vers à ſoie du côté phyſique; nous avons vu ce que ſon induſtrie nous préſente d'admirable; nous allons le conſidérer préſentement du côté des richeſſes annuelles qu'il procure à pluſieurs de nos Provinces.

M. Leſcalopier, Intendant de la Généralité de Tours, perſuadé de la néceſſité d'éclairer cette branche économique de l'agriculture & du commerce, & convaincu du bien qu'elle peut procurer aux habitans des Provinces confiées à ſes ſoins, a propoſé à la Société d'Agriculture, nouvellement établie à Tours, de former un précis de ce qui a été écrit de plus intéreſſant ſur l'éducation des Vers à ſoie, de le dégager de toute théorie, de n'indiquer que des pratiques faciles, à la portée de tous ceux qui cultivent cet inſecte, & il a fait diſtribuer gratuitement ce Précis pour tous ceux qui deſireroient former quelqu'établiſſement en ce genre. Nous ferons uſage de ce Précis pour donner

Digitized by Google

une idée des ſoins néceſſaires à prendre pour l'éducation de ces inſectes.

Il y a deux manieres d'élever les Vers à ſoie. On les peut laiſſer croître & courir en liberté, ſur les muriers mêmes, ou les tenir au logis dans une place uniquement deſtinée à cet uſage, en leur donnant tous les jours des feuilles nouvelles.

Quelques curieux ont fait eſſai de la premiere méthode, & elle a réuſſi; c'eſt la pratique qu'on ſuit à la Chine, notamment dans la Province de Quanton, où le printems eſt perpétuel, & les arbres preſque toujours verds: on la ſuit auſſi au Tunquin, & dans d'autres pays chauds.

Les Papillons venus des Vers à ſoie choiſiſſent ſur le murier un endroit propre pour poſer leurs œufs, & ils les y attachent avec cette glu dont la plupart des inſectes ſont pourvus pour différens beſoins. Ces œufs paſſent ainſi l'automne & l'hiver ſans danger: la maniere dont ils ſont placés & collés les met à couvert de la grêle qui quelquefois n'épargne pas le murier même. Le petit ver ne ſort point de ſon œuf qu'il n'ait été pourvu de ſa ſubſiſtance, & que les feuilles ne commencent à ſortir de leurs boutons. Lorſque les feuilles ſont venues, les petites Chenilles percent la coque de leurs œufs, ſe répandent ſur la verdure, groſſiſſent peu à peu, & filent, au bout de quelques mois ſur le même arbre, leurs cocons qui paroiſſent comme des pommes d'or au milieu du beau verd qui les releve. Cette façon de les nourrir eſt la plus ſûre pour leur ſanté, & celle qui coûte le moins de peine. Mais la température inégale & inconſtante de nos climats rend cette méthode ſujette à bien des inconvéniens qui ſont ſans remede. Il eſt vrai qu'avec des filets ou autrement on peut préſerver les Vers des inſultes des oiſeaux; mais les grands froids qui ſurviennent ſouvent tout d'un coup, après les premieres chaleurs, les pluies, les grands vents, les orages enlevent & perdent tout. Il faut donc prendre le parti de les élever à la maiſon.

On choiſit pour cela une chambre expoſée en bon air, où le ſoleil donne, qui ſoit garantie des vents du Nord & du midi par des fenêtres bien vitrées, ou par des

Digitized by Google

chaſſis couverts de fortes toiles : on a ſoin que les murs en ſoient bien enduits, les planchers bien fermés, en un mot que toutes les avenues ſoient interdites aux chats, aux rats, aux ſouris, aux lezards, à la volaille, & généralement à tous les inſectes & oiſeaux qui les dévoreroient. Au milieu de la place on éleve quatre colonnes qui forment enſemble un aſſez grand quarré : on étend d'une colonne à l'autre, par différens étages, des planches & différentes claies d'oſier, & ſous chaque planche, une claie avec un rebord. Ces claies & ces planches ſont poſées ſur des couliſſes, & ſe placent ou ſe déplacent à volonté, de façon néanmoins que les ordures de l'une ne tombent point ſur l'autre. On donne à ces lieux le nom de *Tabarinage*.

Ceux qui élevent des Vers à ſoie donnent le nom de *graine* aux œufs du Ver. De toutes les graines étrangeres de Vers à ſoie, celle d'Eſpagne a juſqu'à ce jour paſſé pour la meilleure après celle de Piémont & de Sicile. Le choix de la graine eſt, ſans contredit ce qui exige le plus d'attention dans l'éducation de ces vers, puiſque c'eſt d'elle que dépend le ſuccès de toutes les opérations ſubſéquentes. Les graines étrangeres ſont en général aſſez incertaines, ſoit parcequ'elles ſont trop vieilles, ſoit parcequ'elles ont éprouvé de la part de l'air, des variations préjudiciables, ſoit même parcequ'elles ont été quelquefois paſſées au four pour détruire le germe de leur fécondité.

Celui qui veut élever des Vers à ſoie doit ſe procurer lui-même de la graine, d'autant mieux qu'il n'y en a aucune qui approche en qualité de celle qu'on forme dans chaque pays : la raiſon phyſique en eſt, que cette graine étant naturaliſée au climat, elle a plus d'analogie avec le murier duquel elle a reçu ſa principale ſubſtance, & que d'ailleurs elle réſiſte bien mieux aux variations & viciſſitudes particulieres de l'air du pays où ont vêcu les vers & les papillons qui l'ont fournie.

On reconnoît que la graine eſt propre à produire avantageuſement, ſi elle eſt caſſante, ſi elle contient une liqueur qui ne ſoit ni trop épaiſſe, ni trop fluide, ſi elle porte un œil vif, lucide, ſi ſa couleur tire plus ſur le gris obſcur que ſur toute autre, ſi enfin en la mettant dans du vin elle ſe précipite au fond. Paſſons maintenant au moyen de la faire dans tous pays.

Digitized by Google

Lorſque les vers ont formé leur cocons on en choiſit un nombre proportionné à la quantité de graine qu'on veut faire. L'expérience apprend qu'un gros de graine contient au moins cinq mille Vers ou graines. Comme il périt aſſez ordinairement la moitié des Vers avant qu'ils faſſent leurs cocons, un gros de graine ne donne que deux mille cinq cents cocons, qui ſuffiſent quand ils ſont médiocrement bons, pour en tirer une livre de ſoie.

On doit choiſir pour la graine les cocons les plus fermes, & les premiers formés, parcequ'ils annoncent les vers les plus vigoureux, & par conſéquent les plus propres à la propagation. Les cocons mâles ſont ſerrés, longs, pointus, & la ſoie en eſt ordinairement plus fine que celle des femelles: le cocon femelle eſt rond, gros, fort ventru, & la ſoie en eſt plus unie, & un peu plus égale que celle du mâle. Il eſt cependant encore plus ſûr de choiſir les Vers mâles & femelles avant que les cocons ſoient formés: on reconnoît facilement les premiers, puiſqu'ils ont les yeux plus marqués & plus diſtincts que ceux des femelles. Dans ce triage on doit préférer ceux dont la couleur tire le plus ſur le jaune pâle, comme fourniſſant, parmi les quatre eſpeces de jaunes, la ſoie la plus parfaite.

Lorſque les Papillons ſont ſortis, on donne à chaque femelle ſon mâle, & on les place ſur un morceau d'étamine. Lorſque la femelle a été fécondée, elle dépoſe ſes œufs environ dix ou douze heures après l'accouplement: ces œufs s'attachent fortement à l'étamine, à l'aide de la ſubſtance glutineuſe dont ils ſont enduits. Chaque femelle donne quatre ou cinq cents œufs; ainſi un cent de femelles donne une once de graine, & l'on mettra à part, pour chaque once qu'on voudra faire, au moins deux cens cocons, moitié mâles, moitié femelles.

On conſerve ainſi ces morceaux d'étamine juſqu'au mois de Septembre, qu'on travaille à détacher les œufs qui y ſont attachés. Pour y parvenir on ſouffle ſur la graine quelques gorgées de vin, pour détremper la ſubſtance glutineuſe, & on la détache enſuite facilement avec une barbe de plume; on l'enferme dans un cornet

Digitized by Google

de papier, qu'on met dans un lieu qui ne ſoit ni trop chaud, ni trop froid, ni trop humide.

On doit ſonger à faire éclore la graine lorſque les feuilles de mûrier commencent à pouſſer. Dans les années hâtives cela arrive entre le 10 & le 15 d'Avril : quand les gelées ſont fréquentes, & que l'année eſt tardive, on eſt obligé d'attendre juſqu'au 10 ou 12 de Mai.

Il y a deux manieres de faire éclore la graine, la naturelle & l'artificielle.

La naturelle conſiſte à laiſſer agir l'air extérieur, & attendre l'effet de ſon action ou de ſa température, pour développer le principe de la fécondité des œufs.

L'artificielle conſiſte à employer la chaleur du feu, ou d'autres moyens de cette eſpece. Cette derniere eſt beaucoup plus en uſage que l'autre ; on la croit cependant moins naturelle, & moins analogue à l'eſſence du Ver.

La couvée naturelle doit, ſans contredit, être préférée dans tous les pays où la température toujours égale, & plus propre à développer les principes de fécondité, agit avec ſûreté, & ſans aucun ſecours étranger ; mais dans les climats ſujets à variations, tel, par exemple que celui de la Touraine, il y auroit de l'inconvénient à à compter ſur ſes effets. Le point eſſentiel eſt de concilier la naiſſance du Ver avec le moment où le mûrier ſe développe pour fournir à ſa nourriture.

Pour faire la couvée artificielle on diviſe la graine par onces ; on en forme de petits paquets qu'on enveloppe d'un linge recouvert de coton, ſans trop ſerrer la graine : les femmes ou filles, qui ſont communément chargées de cette opération, portent enſuite ce linge ſur elles, ne l'approchent que peu à peu de leur peau, & finiſſent par le dépoſer dans leur ſein pendant le jour, & elles le conſervent pendant la nuit dans leur lit. Elles le viſitent le deuxieme jour : ſi elles apperçoivent que la graine ſoit rouge, elles la rejettent ſur-le-champ pour en couver d'autre, attendu que cette couleur annonce qu'elle a perdu ſa qualité pour avoir éprouvé une chaleur trop vive : ſi, aucontraire, la graine porte une couleur de gris blanc, elles la mettent dans des boîtes propres, ſans odeur : elles garniſſent ces boîtes de pa-

Digitized by Google

pier blanc, mettent dedans la graine, ſans la trop entaſſer, la recouvrent d'une feuille de papier percée de petits trous par leſquels ſortent les Vers à meſure qu'ils ſont éclos, pour chercher les feuilles tendres de mûriers qu'on a miſes au-deſſus: on pourroit ſe ſervir, en place de papier, de petits filets.

On place ces boîtes ſur un lit de plumes, au milieu de deux oreillers, ſous une couverture de laine; on a ſoin d'entretenir, par le feu, la chaleur de la chambre au même degré, ou d'y ſuppléer par des bouteilles d'eau chaude, que l'on place ſous le lit de plume, & que l'on renouvelle à meſure que l'on voit les Vers éclore. Lorſque la graine eſt bonne, & que le degré de chaleur eſt donné à propos, la plus grande partie des Vers éclo-ſent dans les deux ou trois premiers jours: au-delà du cinquieme ou ſixieme jour, lorſqu'ils ne ſont point éclos il n'y a plus rien à eſpérer, & il faut recommencer l'opération avec de nouvelle graine.

On ſe ſert quelquefois d'une Poule qui glouſſe, ſous laquelle on place des boîtes remplies de graine, qu'on recouvre de paille, & de quelques œufs par-deſſus: le bain marie, & la chaleur de la cendre ſont encore en uſage.

A meſure que les Vers ſont éclos, on les place par couvées, ſuivant la date de leur naiſſance, dans de nouvelles boîtes garnies de feuilles de mûrier: on doit leur en donner de nouvelles deux fois le jour: c'eſt dans les commencemens qu'on doit apporter plus de ſoin pour la conſervation de ces inſectes: leur extrême délicateſſe les rend ſuſceptibles des moindres variations de l'air; & l'on ne réuſſit à les garantir de tous les dangers auxquels ils ſont expoſés, que par la plus grande exactitude à pourvoir à leurs beſoins, à les entretenir dans une propreté continuelle, & à les maintenir dans un degré de chaleur uniforme.

Le plus difficile eſt de conſerver une même température d'air toujours également ſain. Pour y parvenir on fait uſage avec ſuccès du Thermometre de M. de Réaumur, qui, par des expériences très ſuivies ſur les Vers à ſoie, a reconnu que le dix-huitieme degré de ſon Thermometre eſt celui qui indique la chaleur la plus analogue

analogue & la plus convenable à la nature & au tempérament de cet insecte. Toutes les personnes qui en ont fait usage l'ont employé avec succès. Cependant plusieurs Naturalistes du premier ordre ont observé en Touraine que les Vers éclos dans cette Province au dix-huitieme degré, sur-tout dans les années hâtives, ne produisent qu'une soie foible, & d'un travail pénible, tandis que ceux qui prennent naissance au quatorzieme & quinzieme degré de chaleur, font une soie forte, nerveuse, & d'une qualité supérieure.

Lorsque les vers sont un peu forts, on les arrange & on les dispose dans l'atelier, qu'on nomme *Tabarinage*, dont nous avons donné la description plus haut. On doit observer dans le premier âge & pendant les quatre mues, de ne leur donner que les feuilles les plus tendres de murier blanc, & après les mues jusqu'à la soie, des feuilles fortes & bien nourries. A l'égard de la quantié, on doit leur en donner le matin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue; trois fois le jour, depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere; & cinq ou six fois depuis la derniere, jusqu'à ce qu'ils fassent leurs coques. Les feuilles de murier blanc sauvageon fournissent aux vers une soie très belle, mais elle est toujours en petite quantité; les vers nourris de celles de murier d'Espagne donnent au contraire beaucoup de soie; mais elle n'est, ni belle ni bonne. Les feuilles de murier franc ou enté avec la greffe de murier blanc sont très propres aux vers: elles fournissent tout à la fois beaucoup de soie, & d'une qualité supérieure; elles sont d'ailleurs meilleures que les autres à tous les états du ver. Ces arbres donnent leurs feuilles bien plutôt que les autres: *voyez* au mot MURIER, la maniere la plus favorable de les cultiver, & d'en tirer le plus grand avantage.

On doit avoir attention de ne point donner aux vers à soie des feuilles mouillées, ni gâtées, ni de qualités différentes, comme de murier blanc & de murier noir. Il y a des années où les muriers sont attaqués de punaises, dont l'odeur est mortelle pour les vers; l'injection de savon est un moyen sûr pour détruire ces punaises, ou la vapeur de fiente de bœuf desséchée & brulée au

pied de l'arbre. Chaque millier de vers conſomme cinquante livres peſant de feuilles depuis leur naiſſance, juſqu'à ce qu'ils montent dans les bruieres pour filer leurs cocons.

Perſonne n'ignore qu'il y a des années où les feuilles de murier ſont très rares, ſoit par le défaut de ſéve, ſoit par l'abondance des vers à ſoie : la néceſſité a fait recourir à différentes ſubſtances, telles que la laitue, les feuilles de ronce, de chêne, de charme ; mais leur uſage n'a point rempli les idées & les eſpérances des nourriciers. Plus les années ſont hatives, plus les récoltes ſont abondantes & certaines. Le Languedoc & les pays méridionaux, jouiſſent à cet égard de tous les avantages de la nature ; leurs muriers plantés ſous un ciel tempéré, donnent de la feuille de bonne heure. Les vers y ſont précoces & la récolte y devance d'un mois & plus le tems des orages, qui leur ſont ſi préjudiciables.

Ce n'a été qu'après beaucoup d'épreuves qu'on s'eſt aſſuré qu'on ne réuſſira que difficilement à faire dans un climat froid, des récoltes abondantes de ſoie, tant qu'on ne trouvera point le moyen de nourrir les vers un mois avant que les muriers pouſſent, en leur fourniſſant une ſubſtance qui leur ſoit propre, & qui puiſſe ſuppléer en quelque façon à la feuille tendre & nouvelle que le pays refuſe. Ce moyen eſt de faire ſécher de la feuille de murier de la pouſſe d'automne dans un grenier. Les vers étant éclos au commencement de Mars ou d'Avril, on fera bouillir de l'eau dans un vaſe, on y laiſſera tremper pendant une minute cette feuille ſeche, lorſqu'on l'en retirera, on aura la ſatisfaction de voir, que de fanée qu'elle étoit, au point qu'en la froiſſant un peu, on eut pû la réduire en poudre, elle ſera devenue verte & tendre, comme ſi elle étoit nouvellement cueillie ; on a le ſoin de l'eſſuyer avant que de la donner aux vers à ſoie.

Comme les vers à ſoie ſe ſont nourris avec ſuccès de la feuille de murier ainſi préparée, il y a lieu de penſer que la feuille deſſechée contient encore beaucoup de la ſubſtance propre aux feuilles de murier, & que l'eau en la ramolliſſant, la met en état de pouvoir ſervir de nourriture au vers. On a donc imaginé, pour perfectionner

Digitized by Google

cette découverte, de séparer la substance de la feuille sous la forme d'extrait. Cet extrait se fait en pilant dans un mortier une certaine quantité de feuilles de murier fraiches, pour en exprimer le jus, que l'on fait épaissir ensuite par le feu. On conserve cette substance extraite dans des vases à gouleau, en les remplissant d'huile, de quelques travers de doigts. Lorsqu'on voudra ramollir la feuille fraiche, on jettera dans l'eau bouillante une quantité porportionnée de cette substance extraite. Plusieurs raisons qui se font sentir d'elles-mêmes, donnent lieu d'espérer de ce nouvel essai, un succès encore plus heureux & plus certain.

Les vers à soie sont sujets à quatre mues; ces mues font distinguer en cinq âges la vie de ces insectes. Le premier âge commence depuis leur naissance, jusqu'à leur premiere mue, qui se déclare le six ou le septieme jour après leur naissance. Ils s'endorment alors, deviennent comme immobiles, la tête leur grossit & ils changent de peau. Cette opération dure ordinairement trois ou quatre jours, & quand il fait froid ou des tems pluvieux, les vers sont quelquefois quinze jours entiers, à compter du jour qu'ils sont éclos, à sortir totalement de cette premiere mue; ils en sortent cependant le neuvieme ou le dixieme jour, quelquefois plutôt, quand ils sont dans un lieu dont la chaleur est toujours égale. Les trois autres mues qui se succedent, arrivent pareillement de sept en sept jours, ou de huit en huit jours. On compte le cinquieme âge depuis la derniere mue, jusqu'à ce qu'ils fassent leur soie.

La propreté est un des articles essentiels du gouvernement des vers à soie: on ne sauroit porter trop loin l'attention pour les retirer de dessus leur litiere, aussi souvent que leur âge, le débris qu'ils font des feuilles, & la chaleur de la saison l'exigent; cette opération se fait de la maniere la plus prompte & la plus facile, en se servant de filets légers, dont les mailles sont assez larges pour laisser passer les vers, qui viennent chercher avidemment les nouvelles feuilles qu'on met dessus, de cette maniere on transporte facilement & surement les vers sur une nouvelle claie.

Digitized by Google

On reconnoît que les vers veulent monter pour filer, par leur agitation en courant parmi la troupe sans penser à manger, par une couleur de chair transparente qu'ils prennent alors, notamment sur la queue. C'est en ce tems qu'on doit les placer dans les ateliers ou tabarinages garnis de bruyeres. Dans ces tabarinages où l'on dispose les brins de bruyeres en arcade, les vers trouvent aisément de la place pour travailler, & on n'est guere sujet à avoir des cocons doubles, parceque les vers n'étant point gênés, ne sont point sujets à confondre leur travail, par leur trop grande proximité; il est d'autant plus avantageux d'éviter cet inconvénient, qu'outre la difficulté qu'on éprouve dans le tirage de la soie de pareils cocons; elle est encore très inférieure en qualité & en quantité. C'est dans ces bruyeres que les vers à soie construisent ces cocons blancs ou jaunes, d'une structure si merveilleuse qui nous fournissent la soie. Lorsqu'on enleve les cocons qui sont faits, on doit éviter d'ébranler les cabanes, car la moindre secousse suffit, pour empêcher le ver de finir son travail, & sans cette derniere opération, toutes les peines & les dépenses sont en pure perte.

Le vers à soie demande encore, étant prêt à filer, & même pendant tout le tems qu'il est en cabane, qu'on parfume souvent la chambre, car c'est la seule chose qui réjouisse & qui ranime le ver: on doit aussi frotter les planches des ateliers avec de fort vinaigre, ou des plantes aromatiques chaque fois qu'on les nettoie.

Les vers à soie sont sujets à plusieurs maladies, dont les unes sont naturelles & inévitables, parcequ'elles dépendent de leurs constitutions; telles sont les différentes mues qui les attaquent successivement tous les sept jours depuis leur naissance. L'abstinence & le repos pendant trente-six heures, sont les moyens que la Nature emploie pour les guérir. La plupart des autres maladies viennent pour avoir donné des feuilles mouillées ou brouies aux vers, & pour ne les avoir point assez préservés de l'humidité. Leurs maladies sont aussi très souvent occasionnées par l'intempérie de l'air, par des vents durs & un tems froid qui surviennent subitement; ce

n'eſt que par des ſoins extrêmes que l'on pourroit les en garantir ; la fumée de plantes odoriférantes, eſt un puiſſant remede pour ces vers.

Lorſque les vers ſont parvenus à faire leurs cocons, qu'ils ne perfectionnent qu'en ſept ou huit jours, ils y reſtent cependant enfermés pendant dix-huit ou vingt jours ; mais ſi on attendoit plus tard pour en retirer la ſoie, on trouveroit tous les cocons percés, & on n'en retireroit que du fleuret. Le moyen le plus sûr d'étouffer les vers, ou plutôt les chryſalides, eſt de mettre les cocons dans un four aſſez chaud pour les faire périr, ſans cependant cauſer de l'altération à la ſoie ; on reconnoit qu'il eſt tems de les ôter du four, lorſqu'on entend un pétillement ſemblable à celui d'un grain de ſel qu'on jetteroit dans le feu. Cette opération une fois faite, il ne s'agit plus que de tirer la ſoie que peuvent produire les cocons.

La bonté & la beauté de la ſoie dépendent, comme nous l'avons dit, des climats ſous leſquels les vers à ſoie ont été élevés, des eſpeces de muriers dont ces vers ont été nourris, & des ſoins qu'on a pris d'eux. On diſtingue auſſi pluſieurs eſpeces & qualités de ſoie relativement aux différens apprêts qu'elles peuvent recevoir. On donne le nom de *ſoie grege* à la ſoie, telle qu'elle eſt tirée de deſſus les cocons, avant que d'avoir été filée, ou qu'elle ait ſouffert aucun apprêt. La plus grande quantité de cette ſoie nous vient du Levant par pelotes ou en maſſe. On donne le nom de *ſoie crue* à celle que l'on tire de deſſus les cocons, & que l'on dévide ſans la faire bouillir. Comme on a nommé *ſoies crues* les ſoies qui n'ont pas paſſé au feu, on appelle *ſoies cuites*, celles qu'on a fait bouillir pour en faciliter le filage & le dévidage. Ce ſont les plus fines de toutes les ſoies employées dans nos Manufactures. On en fabrique ces beaux ouvrages de rubannerie & les plus riches étoffes : telles que les velours, les ſatins, damas, taffetas, &c. Il y a encore une autre ſorte de ſoie cuite qu'on appelle auſſi *ſoie décreuſée ;* c'eſt celle qui a paſſé à l'eau de ſavon, qui facilite le travail de la ſoie en lui enlevant une certaine quantité de parties gommeuſes étrangeres à la ſubſtance du fil. On peut auſſi décreuſer

Digitized by Google

la ſoie, & même beaucoup plus avantageuſemtnt par l'alkali de la ſoude, comme M. Rigaud l'a démontré dans un Mémoire qui a remporté le prix que l'Académie de Lyon avoit propoſé ſur cet important ſujet. Le décreuſement diminue le reſſort de la ſoie, & la rend par-là plus facile à travailler. On a donné le nom d'*Organcin* à la ſoie apprêtée & moulinée. L'étouppe ou filaſſe ſoyeuſe qui recouvre les cocons, ainſi que tous les bouts de ſoie caſſés, étant cardés enſemble, font une bourre ſoyeuſe, dont on fait de petites étoffes. Quand on ne retire pas cette bourre de deſſus les coques, on peut les teindre en cet état de différentes couleurs, & elles ſervent alors à faire des fleurs artificielles qui ſont très agréables.

A meſure que l'on a mieux connu l'uſage de la ſoie, les Nations commerçantes ont cherché à multiplier chez elles les inſectes qui la produiſent. Quoique les climats chauds paroiſſent être les plus propres à les élever, cependant pluſieurs Etats du Nord, la Pruſſe, le Dannemarck commencent à cultiver des mûriers, & à élever des vers à ſoie, même dans des climats aſſez froids. En France, ce ſont les parties méridionales qui s'appliquent le plus à cette culture : on y recueille preſque d'auſſi belle ſoie que dans le Piémont. Il n'y a point aujourd'hui, en France, de Province qui n'ait un nombre plus ou moins conſidérable de mûriers. Pluſieurs grands chemins en ſont bordés, & le Gouvernement a veillé à ce qu'il y eut des pépinieres de mûriers toujours ſubſiſtantes, afin d'en délivrer gratuitement à ceux qui en veulent élever ſur leurs terres. Quoique cet établiſſement ſoit encore naiſſant, cependant pluſieurs Négocians habiles ont calculé que la ſomme de nos récoltes en ſoie, peut déja égaler celle que nous achetons de l'étranger.

L'Eſpagne commence à rouvrir les yeux ſur le commerce de la ſoie qu'elle avoit trop négligé, & elle recueille préſentement beaucoup de ſoies de Grenade qui ſont fort eſtimées : elles ſont très fines & très unies. La Sicile eſt encore très riche par ſes ſoies. Les Florentins, les Génois & les Lucquois en font le principal négoce. Les différentes eſpeces de ſoies que fourniſſent les Iſles de l'Archipel, ſont peu recherchées ; le fil en eſt dur, & ſe rompt aiſément au travail. Les

Digitized by Google

cruelles guerres qui dévaſtent la Perſe depuis long-tems, ont beaucoup diminué l'exportation de ſes ſoies, qui ſe fait à Smyrne par les Caravanes.

L'Indouſtan & la Chine ſont très riches en ſoie ; mais il en paſſe très peu en Europe, parceque cette ſoie n'y ſeroit pas auſſi eſtimée pour l'uſage des fabriques, que celle qui nous vient du Levant. On fait cependant quelque uſage en France des ſoies de Sina, qui ſont du nombre des ſoies de la Chine : elles entrent ſpécialement dans la fabrique des gazes.

Quelques autres inſectes, tels que la *Pinne marine* & l'*Araignée*, fourniſſent auſſi une eſpece de ſoie. Celle de la Pinne marine eſt en uſage ; ſa ſoie eſt extraordinairement fine : à Palerme & à Tarente, il y a des manufactures employées à la travailler. On n'a pu parvenir à profiter de celle que filent les araignées : *voyez aux mots* PINNE MARINE & ARAIGNÉE, *les recherches qu'on a faites ſur ces objets.*

VER SOLITAIRE, en latin *Tænia*. Entre les différens vers qui vivent dans le corps humain, celui que l'on appelle *Solitaire*, eſt, ſans doute, un des plus ſinguliers. La forme de ce Ver approche de celle d'un ruban, c'eſt-à-dire, qu'il eſt long & plat ; ce qui la fait nommer en latin *Tænia*, & *Ver ſolitaire* en François, parcequ'on a cru qu'il étoit ſeul dans un même ſujet.

Cet animal eſt blanc & fort mince. Son corps va en diminuant vers l'une de ſes extrémités, où il ſe termine en un fil délié. Son corps eſt articulé d'un bout à l'autre. Les articulations ſont plus ou moins ſerrées dans différens vers. Il y a de ces animaux qui ſont dentelés preſque d'un bout à l'autre ; leur mouvement eſt ondulé ou vermiculaire. Le ſéjour de ces vers rongeurs, dans les inteſtins où ils ſucent la ſubſtance la plus pure de l'homme, l'affament, & le réduiſent, le plus ſouvent, à un état horrible de maigreur. On ne peut apprendre, ſans étonnement, que la longueur de cet inſecte, qui va aſſez ordinairement à quatre aunes, peut aller quelquefois juſqu'à trente, ainſi que nous l'apprenons de l'illuſtre Boerrhaave, témoin oculaire.

Qu'y avoit-il de plus à deſirer pour le bien de l'humanité, qu'un moyen ſûr & efficace d'expulſer du corps

humain ce ver rongeur. De cette foule immenſe de remedes, il n'y en avoit aucun qui opérât bien ſûrement. Le malade rendoit par bas pluſieurs morceaux, & quelquefois pluſieurs aunes de ce ver; mais ce n'étoit qu'aſſez rarement qu'il ſortoit en entier. Le hazard, auteur de bien d'autres découvertes, a préſenté un ſpécifique, dont l'efficacité ſemble laiſſer peu de choſes à deſirer. Le poſſeſſeur d'un ſecret ſi utile eſt M. Herrenſchwands, Docteur en Médecine, natif de Morat en Suiſſe. Comme ſa famille n'eſt pas dans une ſituation aiſée, il a cru qu'on ne lui reprocheroit pas de travailler d'abord pour elle; mais il promet, en bon Citoyen, d'informer, dans la ſuite, le public de tout ce qu'il lui importe de ſavoir ſur cette matiere. Son ſpécifique paroît être une poudre végétale, légere, très fine, de couleur d'olive, dans laquelle on remarque, à l'aide des verres microſcopiques, des particules brillantes, qu'on pourroit ſoupçonner être des particules d'éthiops minéral: elle a une odeur qui tient de celle du ſafran, & elle a un petit goût ſalé. Une ſeule priſe de cette poudre ſuffit quelquefois pour chaſſer le *Tænia*; quelquefois auſſi il ne déloge qu'à la ſeconde ou à la troiſieme priſe; mais il ſort vivant, & toujours auſſi entier qu'il peut l'être, & l'on voit la partie antérieure terminée par un fil délié: ce qui eſt très eſſentiel. Ce remede a opéré ſur un très grand nombre de perſonnes avec tout le ſuccès poſſible. Nous devons cependant convenir, que ce remede ne paroît agir avec efficacité que ſur le *Tænia* de Suiſſe, qui eſt à anneaux courts, M. Herrenſchwands n'ayant pu expulſer à Paris le *Tænia* à anneaux longs.

Au reſte, les Naturaliſtes ſe trouvent préſentement dans le cas de mieux obſerver cet inſecte, puiſqu'ils peuvent le poſſéder vivant. Auſſi M. Bonnet a-t-il fait un grand pas vers l'entiere connoiſſance de cet inſecte ſingulier, dont l'hiſtoire, quoiqu'étudiée par un grand nombre de Naturaliſtes, étoit encore très incertaine, tant ils étoient de ſentimens divers. C'eſt dans ſon excellent Mémoire, imprimé dans le Tome I des Mémoires préſentés à l'Académie, que nous puiſerons ce que nous allons en dire dans cet article.

La tête de ce ver a excité beaucoup de diſputes parmi

les Naturaliſtes ; les uns prétendant que ce Ver en eſt dépourvu ; les autres ſoutenant au contraire l'avoir obſervée dans l'eſpece de *Tænia* à anneaux longs. M. Andry eſt de ce nombre, mais il convient ne l'avoir pas encore vu dans le *Tænia* à épines ou à anneaux courts. Un objet des plus frappants dans les Vers ſolitaires, c'eſt un vaiſſeau qui paroît étendu d'un bout du corps à l'autre, & qui en occupe préciſément le milieu. Cette partie n'a pas conſtamment la même forme extérieure. Dans les uns, elle ne paroît que comme un cordon bleuâtre ou pourpré ; dans d'autres, elle ſemble compoſée d'une file de corps glanduleux, en maniere de fleurs, & qui forment ſur l'inſecte un travail qui ſe fait conſidérer avec plaiſir. C'eſt dans le milieu de chaque articulation ou anneau que ſont placés ces corps en forme de fleurs : on ne peut bien les obſerver qu'à l'aide du microſcope. Quelques uns ont regardé ces corps glanduleux, comme autant d'eſtomacs qui donnoient entrée aux aliments.

M. Tyſon, dans une Diſſertation ſur le Ver ſolitaire, a donné, ſur ſa ſtructure, un ſyſtême fort ingénieux, mais que M. Bonnet a combattu par pluſieurs raiſons ; & la découverte qu'il a faite enfin de la tête dans le *Tænia* à anneaux courts, lui donne lieu de s'en former une autre idée. M. Tyſon prétend que ce ver a autant de bouches que d'anneaux, & même plus. Il a regardé, comme telles, certaines ouvertures, qui, dans quelques *Tænia*, ſont placées ſur les bords de chaque anneau, & qui, dans d'autres, lui ont paru ſituées dans le milieu de la partie ſupérieure.

A la partie antérieure du *Tænia*, laquelle eſt terminée par un fil délié, on remarque une tache noire, où ſe trouvent quatre tubercules. Ces tubercules paroiſſent formés chacun de deux boutons poſés l'un ſur l'autre ; ce ſont ces mamelons que M. Bonnet regarde comme autant de ſuçoirs, & il croit, par cette raiſon, que cette partie eſt la tête de l'animal.

Que de problêmes ce Ver ſingulier ne préſente-t-il pas à réſoudre. Quelle eſt ſon origine ? comment ſe propage-t-il ? y en a-t-il de pluſieurs eſpeces ? eſt-ce un ſeul & unique animal, ou une chaîne de Vers ? repouſſe-t-il

Digitized by Google

après avoir été rompu ? eſt-il toujours ſeul de ſon eſpece dans le même ſujet ? tous problêmes que M. Bonnet a examinés avec beaucoup de ſagacité, mais dont quelques-uns ne pourront être abſolument réſous qu'avec le tems & par des expériences réitérées.

Un des ſentimens les plus probables ſur l'origine du Ver ſolitaire, ſi on en juge par analogie, eſt celui qui ſuppoſe que les Vers du corps humain, & en particulier le Tænia, tirent leur origine de dehors, ſoit par le moyen d'œufs répandus en pluſieurs endroits, ſoit par d'autres moyens analogues. Cette hypotheſe paroît favoriſée par les obſervations curieuſes de M. de Reaumur, ſur certaines eſpeces de vers qui habitent différentes parties du corps de quelques quadrupedes. Tels ſont les Vers des tumeurs des bêtes à cornes, ceux qui habitent les ſinus frontaux des Moutons, ceux qui vivent dans les inteſtins du Cheval, enfin ceux qui ſe tiennent dans les bourſes charnues de la langue du Cerf. Si on ne ſavoit aujourd'hui que tous ces vers doivent leur naiſſance à des Mouches, ne ſeroit-on pas auſſi embarraſſé d'expliquer leur origine, qu'on l'eſt encore d'expliquer celle du Ver ſolitaire, & des autres Vers que nous nourriſſons. Comme le Tænia eſt fort commun dans les Chiens, ainſi que dans quelques poiſſons, & particulierement dans les Tanches, ne pourroit-on pas ſoupçonner, dit M. Bonnet, qu'il nous vient de ces animaux par des œufs de ce Ver, qui peuvent être introduits dans notre corps par mille moyens qu'on imagine aiſément, par l'eau, par exemple : cette idée ne lui paroît qu'une probabilité. On obſerve aſſez conſtamment que ce Ver eſt commun aux habitans d'une certaine Contrée, comme à ceux de la Hollande & de l'Allemagne.

Il paroît certain qu'il y a deux eſpeces de Tænia, l'une à *anneaux longs*, l'autre à *anneaux courts*. M. Herrenſchwands conjecture, par l'épreuve qu'il faiſoit à Bâle ſur les malades qui lui étoient préſentés, que l'eſpece à *anneaux longs* étoit plus difficile à expulſer. Son ſoupçon porte ſur ce qu'il n'eſt point parvenu encore à faire ſortir un de ces Vers entiers, mais ſeulement par morceaux.

M. Bonnet penſe avoir établi l'unité du Tænia ; mais

Digitized by Google

il eſt plus difficile de décider ſi le Tænia ne repouſſe pas après avoir été rompu. A juger cependant par analogie, ſi la propriété de ſe reproduire, après avoir été partagé, a été accordée aux Polipes, & à pluſieurs autres eſpeces de Vers, qui ſont ſujets à perdre certaines parties de leurs corps, le Tænia peut avoir la même propriété. M. Herrenſchwands en a fait ſortir deux à la fois de la même perſonne, tous deux à anneaux courts, & tous deux terminés à la partie antérieure par un fil délié. Ces Vers provenoient-ils de deux œufs, ou de la diviſion du même Tænia ? C'eſt ce qu'on ne ſauroit encore décider.

VER SUBLINGUAL : c'eſt ainſi que l'on nomme une eſpece de Ver blanchâtre, de la longueur de deux pouces, qui s'attache à la langue des Chiens : ce Ver ſe tient caché pour l'ordinaire ſous le milieu de la langue. Dans le Rouſſillon les Chiens ſont fort ſujets à cette maladie, & particulierement les petits Chiens couchans & les Chiens de Berger. Le mal s'annonce par une faim & une maigreur extraordinaire, qui augmente à meſure que le Ver devient plus grand. Toute la cure conſiſte à enlever ce Ver avec une aiguille.

VER DE TERRE, LOMBRIC OU ACHÉE, *Lombricus*. Cet inſecte rampant eſt rond, mou, charnu, d'un rouge pâle, de la groſſeur d'une plume d'Oie, ſans os, ſans oreilles, ſans yeux & ſans pieds.

Cet inſecte, dit le célebre Willis, quelque vil & mépriſable qu'il paroiſſe, ne laiſſe pas d'être pourvû de tous les organes qui lui ſont néceſſaires : ſes articulations, ſes viſceres ſont formés avec un art admirable. Tout ſon corps n'eſt qu'un tiſſu ou un enchaînement de muſcles annulaires, dont les fibres circulaires, en ſe contractant, rendent chaque anneau, auparavant ample & dilaté, plus étroit & plus long. Ce Ver s'étend & s'accroche par les inégalités de ſa partie antérieure, comme par autant de petites pattes ou de petits crochets ; & ſa partie poſtérieure ayant lâché priſe, le Ver ſe racourcit, & ſon bout poſtérieur s'approche de l'autre. Chaque anneau eſt armé de petits poils roides & pointus comme des eſpeces de piquants, qu'il peut ouvrir pour prendre ou ſaiſir quelque choſe.

Outre cela, il y a au-deſſous de la peau une humeur

Digitized by Google

gluante, qu'il laiſſe ſortir dans l'occaſion par de certaines ouvertures qui ſe trouvent entre ſes anneaux. Cette humeur ſert à lui humecter le corps, à le rendre gliſſant, & à faciliter ainſi ſon paſſage dans la terre. Par tous ces ſecours, il peut ſe pouſſer & s'avancer au travers de la terre, avec une grande facilité, & même avec promptitude.

On trouve toujours l'inteſtin de tous les *Vers de terre* rempli d'une terre très menue, & comme impalpable, qui fait la ſeule nourriture de ces animaux; car ils ne goûtent jamais des racines, des herbes, ni des autres fruits de la terre. On remarque au-deſſus de l'ouverture de la bouche une trompe avec laquelle ils percent & élevent la terre.

En s'accouplant, ils ne ſe joignent point directement avec la queue, comme font la plupart des autres animaux, mais proche de la tête; auſſi obſerve-t-on dans le voiſinage du cœur de petits globules blancs, qui laiſſent ſuinter une humeur laiteuſe, & qu'on peut reconnoître pour des vaiſſeaux ſpermatiques. On trouve, dit Redi, dans l'intérieur de ces Vers, de petits corps blanchâtres, remplis d'un grand nombre d'œufs; car ces inſectes ſont ovipares. De ces œufs ſortent des Vers qui n'ont plus aucune métamorphoſe à ſubir.

Les *Vers de terre* ſont hermaphrodites. M. Linnæus a remarqué qu'ils s'accouplent ſur la terre par le colliet; de-là vient que ces animaux en ſortant de terre pour s'accoupler, la creuſent en mille endroits. Ces Vers reſtent ſi fortement attachés pendant l'accouplement, qu'ils ſe laiſſent écraſer plutôt que de quitter.

Il y a pluſieurs eſpeces de Vers de terre; les uns ont ſur le dos, proche de la tête, une eſpece de bande un peu élevée, les autres ne l'ont pas: il y en a qui ſont toujours petits, d'autres qui croiſſent, & qui parviennent à la groſſeur du petit doigt. Quant à la couleur intérieure de leur peau, elle varie ſuivant la diverſité des terres où ils vivent, & dont ils ſe nourriſſent.

Les Vers de terre ſe tiennent cachés dans la terre pendant l'hiver; mais au printems, en été & en automne, ils en ſortent en foule, ſur-tout quand il pleut, & pendant la nuit, lorſqu'il tombe beaucoup de roſée; car ils

Digitized by Google

ſe plaiſent uniquement dans les lieux gras & humides. Nous avons dit au mot ACHÉES la maniere de les obliger de ſortir de terre, lorſqu'on veut en faire uſage pour la pêche.

M. Anderſon, dans ſon *Hiſtoire Naturelle d'Iſlande*, nous apprend qu'on y voit la campagne preſque couverte de Vers de terre, qui ſortent de leur terrein aride pour ſe faire arroſer par l'eau du Ciel, & que les habitans du pays croient qu'ils tombent des nues avec la pluie. Les Vers de terre, comme le remarque Aldrovande, préſagent la pluie, lorſqu'ils ſortent de terre. Quoique cette ſorte d'animaux paroiſſe preſque ſans inſtinct au premier coup d'œil; cependant ils ſavent ſentir, goûter, & ſe cacher au moindre bruit qu'ils entendent. Quand on les coupe en deux morceaux, les deux parties ſéparées vivent long tems.

Ces inſectes ſont de quelqu'uſage en Médecine : on en retire beaucoup d'huile & de ſel volatil. Leur infuſion dans du vin blanc eſt apéritive, ſudorifique & diurétique. L'huile dans laquelle on a mis infuſer des Vers de terre eſt admirable, dit-on, pour fortifier les nerfs & les jointures : elle eſt en uſage contre les rachitis, la paralyſie & la goutte. On ſe ſert contre le panaris, d'un Ver de terre, qu'on lie avec du fil par les deux bouts, & qu'on tourne autour du doigt malade. On dit que les Indiens ſont très friands des Vers de terre, & les mangent tous cruds. Les Oiſeaux, les Taupes, les Lézards & les Poiſſons en détruiſent beaucoup.

VERS DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES. *Voyez* MOUCHES DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES.

VER DE TREFLE. Ce Ver eſt de couleur obſcure : les Payſans l'appellent *Ver de terre*. C'eſt un inſecte très pernicieux aux prairies, parcequ'il mange la racine de l'herbe. Il ſe change, au mois de Mai, en une petite nymphe, qui devient un inſecte volant. Les Laboureurs prétendent qu'il met, ainſi que le Hanneton, trois ans à ſa métamorphoſe.

VER A TUYAU, eſt le Ver de Mer, que les Mariniers appellent *Brume* : il eſt toujours ſous l'eau, & perce les planches des vaiſſeaux. C'eſt une eſpece de

Digitized by Google

Ver Tariere, plus connu ſous le nom de *Ver rongeur de digues & de vaiſſeaux* : voyez *ce mot*.

VERS DU VINAIGRE. Dans le printems, & ſurtout pendant les mois de Mai & de Juin, on apperçoit dans le vinaigre, à l'aide du microſcope, & même à l'œil ſimple, de très petits Vers, qui ont la forme de petits Sepens ; ils ſe meuvent avec une agilité ſurprenante, & leur tête paroît élevée à la ſuperficie de la liqueur, comme ſi l'air ſervoit d'aliment à ces inſectes. Lorſqu'on laiſſe ce vinaigre dans un lieu clos ſans le remuer, & que l'air communique avec la ſurface extérieure de la liqueur, il s'y forme ſur la ſuperficie une pellicule mouſſeuſe, qui eſt pour ces petits Vers un aliment plus ſubſtantiel.

Lorſqu'ils ont acquis toute leur groſſeur, ils ſortent de la liqueur, s'attachent aux parois & aux couvercles des vaiſſeaux, & ils s'y transforment en Chryſalides, dont la groſſeur égale à peine celle d'un grain de Moutarde. C'eſt dans les mois de Juillet & d'Août, que ſortent de ces nymphes des Mouches, ou plutôt les plus petits Moucherons que l'on connoiſſe. Les yeux de ces petits inſectes ſont couleur de feu, leur dos eſt jaunâtre, & leur partie poſtérieure eſt traverſée de ſix raies noires, comme celle des Guêpes. Leurs ailes, plus longues que leurs corps ne ſemblent l'exiger, ſont parfaitement tranſparentes, & de couleurs changeantes, qui repréſentent celles de l'Arc-en-Ciel. Ces Mouches n'ont point de trompe, mais elles ont un petit corps ſpongieux, qui, lorſqu'il s'ouvre, reſſemble aſſez à la bouche d'une Lamproie. C'eſt par le moyen de cet organe, qu'elles ſe tiennent fortement attachées aux côtés des vaiſſeaux, où elles ſucent par le moyen de cet organe, l'humidité acide qui s'en éleve.

Ces Mouches volent avec la plus grande vivacité, mais ſans faire de bruit ; elles voltigent pendant quelque tems, toujours autour des mêmes vaiſſeaux remplis de vinaigre où elles ont pris naiſſance, & d'où elles ne s'écartent jamais beaucoup ; elles rentrent enſuite dans le vaiſſeau plein de vinaigre, elles s'y accouplent, y produiſent de petits Vers, & meurent preſqu'auſſi-tôt.

Digitized by Google

VER D'URINE. Goëdard donne ce nom à un insecte qui prend naissance dans l'urine de l'homme, & qui devient une Mouche, dont la tête est rouge, le corps noir & le derriere jaune.

VERD D'AZUR. C'est la *Pierre Arménienne* : voyez *ce mot.*

VERDET NATUREL, espece d'ochre ou de rouille de cuivre très riche en métal. Tel est le cuivre verd & soyeux de la Chine, &c. *Voyez* au mot CUIVRE de ce Dictionaire, & le même article dans notre *Minéralogie*, *Vol. II.*

VERD DE MONTAGNE : *voyez* au mot CUIVRE & à l'article OCHRE. Le Verd de Montagne du commerce vient de Hongrie, on s'en sert pour peindre en verd d'herbe.

VERD DE TERRE ou D'EAU : *voyez* à l'article PIERRE ARMÉNIENNE, à la suite du mot NERPRUN.

VERDIER, *Luteola*, petit oiseau à gros bec, qui a quatre doigts simples, trois devant & un derriere. On en distingue de deux à trois especes ; savoir,

Le *Verdier commun*, c'est le Chloris d'Aristote : il est d'une couleur verte qui tire sur le jaune ; il est de la grandeur d'une Alouette ou du Bruant ; il a la gorge jaune, l'estomac & le ventre pâles, la queue longue, les deux plumes des bords blanches, le devant de la tête jaune, une ligne noire à chaque côté, le bec court & de couleur plombée ; le plumage du dos semblable à celui de la Linotte, celui du croupion est fauve ; les ailes sont comme celles du Cochevis ; les jambes & les pieds sont blanchâtres, ainsi que dans le Verdier suivant.

Le *Verdier de haie*, tient le milieu entre le Verdier précédent & le Pinçon : il a le plumage du dos & des ailes comme celui du Moineau montain : sa tête & sa poitrine sont plus vertes qu'au précédent ; mais il est moins jaune, excepté sous le ventre : son bec est fait comme celui du Proyer. Il a une éminence au palais, & la machoire inférieure plus grande que celle de dessus comme dans l'autre Verdier. Belon dit que son vol, sa maniere de vivre, & celle de chanter & de faire son nid, sont les mêmes que dans le Verdier commun. Il

Digitized by Google

pond quatre ou six œufs, dont le nid, fait par terre le long des haies, est garni en dedans de bourre & de laine, de plumes & de poils. On voit aussi des nids de Verdier dans les haies mêmes : la partie extérieure est faite de foin, ou de chaume & de mousse. Leurs œufs sont d'un verd pâle, mouchetés de taches rouges.

Cet oiseau brise très bien le grain du bled & celui de l'orge : il se nourrit comme les Linottes & les Chardonnerets ; il est d'un caractere gai & doux, peu rusé, presque niais ; il chante agréablement. On prétend que les Verdiers changent de pays dans certaines saisons.

Albin donne la description de trois *Verdiers*, qui ne different des précédens que par la bigarrure. Kolbe fait aussi mention du *Verdier* du Cap de Bonne Espérance : Il est de la grosseur du Rossignol ; son plumage est verd & noir.

VERDON, *Curiuca*, oiseau de la grandeur de la Rouge-gorge. Son bec est long, délié, & d'une couleur noirâtre : le plumage supérieur est brun & tiqueté de rouge. On distingue à la poitrine & à la tête, une teinte bleuâtre ; celle du ventre est plus claire ; les jambes sont d'un brun sombre.

Albin dit que cet oiseau est commun en Angleterre ; on en trouve dans les buissons. Son chant est agréable, & les tons en sont fort variés : il fait son nid d'une belle mousse verte, d'un peu de laine & de paille. Sa ponte est ordinairement de cinq œufs d'un bleu pâle, & qui éclosent au commencement de Mai. En Angleterre, on éleve le Verdon en cage, à cause de son chant mélodieux.

VERDONE, poisson à nageoires épineuses, qui a les levres grandes, élevées & épaisses : il est presque partout de couleur verte. C'est une espece de *Tourd*.

VERDURE D'HIVER : *voyez* PYROLE.

VERGADELLE, nom que l'on donne à la *Merluche* : voyez *ce mot*. On donne aussi le nom de *Vergadelle* à la *Salpe*.

VERGE A BERGER : *voyez* CHARDON A BONNETIER.

VERGE MARINE ou VIT DE MER : *voyez* MEMBRE MARIN.

VERGLAS,

VERGLAS, *Pruina hybernalis.* On donne populairement ce nom à des vapeurs aériennes & humides, qui en se déposant dans l'hiver sur des corps terrestres, s'y attachent fortement & s'y congelent comme de la glace.

VERGNE : *voyez* AULNE.

VERINE, nom d'une des quatre sortes de Tabac qu'on cultive en Amérique, & qui passe pour la meilleure : *voyez* NICOTIANE.

VERMEILLE, Pierre précieuse : *voyez* à l'article GRENAT.

VERMET : *voyez* à la fin du mot VERS DE MER.

VERMICHEL, ou VERMICELLE ou VERMICELLI, nom que l'on donne à une pâte faite avec de la fine farine & de l'eau, & formée en filets, par le moyen d'une presse criblée d'une infinité de petits trous : on fait en suite sécher ces filamens & on les garde. Ils sont blancs, quelquefois aussi ils sont jaunes : pour cela, il suffit de mêler dans la pâte une peu de safran & des jaunes d'œufs ; souvent on y ajoute du sucre pour les rendre plus agréables. Cette composition se fait principalement en Italie, où elle est beaucoup plus d'usage qu'en France ; on en met sur le potage.

On donne encore plusieurs autres formes à la pâte du Vermichel. On l'applatit & on l'étend en ruban large de deux doigts ; c'est ce que les Italiens appellent *Kagne* : on les découpe par les côtés, alors c'est la *Lazagne* : on en fait des bâtons gros comme une plume ; c'est le *Macaroni.* On en forme aussi en grains de chapelet ; c'est ce que les Italiens nomment *Patres.* Enfin, on réduit cette pâte en poudre grainelée ; c'est ce qui forme la *Sémoule.* On estime ces préparations de froment, pectorales & restaurantes.

VERMICULAIRE ACRE ou BRULANTE, ou PAIN D'OISEAU, *Illecebra.* Espece de petite Joubarbe : *voyez* à la suite de l'article JOUBARBE.

VERMICULITES, *Vermiculiti.* Les Lithologistes donnent ce nom aux Coquilles fossiles, univalves & en tuyaux : elles sont quelquefois changées en *Silex* ou en *Spath* : voy. VERMISSEAUX DE MER & VERS A TUYAU.

VERMILLON, nom que l'on donne à la poudre de *Cinnabre* : voyez *ce mot.*

Le Vermillon d'Eſpagne & de Portugal, eſt le *Safranum* ou le *Safran bâtard* d'Allemagne : *voyez* à l'article CARTHAME.

VERMISSEAUX DE MER ou TUYAUX MARINS: *voyez* à l'article VERS DE MER.

VERNINBOCK, Bois de teinture du Breſil, qui ſe nomme *Bois rouge*. C'eſt une ſorte de *Bois de Fernambouc* : voyez *ce mot.*

VERNIS : *voyez* TOXICODENDRON.

VERNIS DE LA CHINE ou TI-CHU : *voyez* ARBRE DU VERNIS.

VERNIX, nom donné à la Sandaraque, dont il eſt mention à l'article du *grand Genevrier.*

VÉROLE. Les Amateurs de coquilles donnent le nom de *Petite Vérole* à un coquillage univalve, de la famille des Porcelaines : ſa robe eſt de couleur blanche, ſurſemée de petits grains aſſez élevés. Cette coquille n'eſt pas commune. *Voyez* PORCELAINE.

VÉRON, *Varius*, petit poiſſon de riviere, fort reſſemblant à celui dont nous avons parlé au mot *Vairon* : il a le dos couleur d'or, le ventre couleur d'argent, & les côtés un peu rouges : il eſt couvert d'une peau unie, tachetée de noir, & ſa queue finit en aile large & dorée ; ſes nageoires ſont molles.

VÉRON : *voyez* GORGE-GOZIER.

VERONIQUE, *Veronica*, plante dont on diſtingue un grand nombre d'eſpeces. Nous ne donnerons ici l'hiſtoire que de celles qui ſont en uſage en Médecine.

La VÉRONIQUE DES BOIS OU DES HAIES, *Veronica rotundifolia*, croît fréquemment dans les pâturages, dans les bois & le long des haies : ſa racine eſt déliée, fibreuſe & rampante ; elle pouſſe pluſieurs tiges hautes d'un pied ou environ, menues, rondes, velues, garnies de feuilles oppoſées l'une à l'autre, dentelées en leurs bords, vertes, ridées, arrondies & reſſemblantes à celles de la vraie Germandrée. Des aiſſelles des feuilles naiſſent, en Avril & Mai, des fleurs d'une ſeule piece, diſpoſées en maniere de thyrſe, & bleuâtres : il leur

Digitized by Google

ſuccede des capſules ſéminales applaties, diviſées en deux loges, & remplies de petites ſemences rondes. Toute la plante eſt d'une ſaveur amere, ſans odeur; les feuilles du haut des tiges, ont, contre la regle ordinaire, des queues plus longues que celles d'en bas.

La VÉRONIQUE A ÉPI, *Veronica ſpicata*, croît dans les bois & les pâturages arides & ſabloneux : ſa racine eſt fibreuſe, oblique & vivace : ſa tige eſt haute d'un demi-pied & même plus, garnie par intervalles de feuilles étroites, pointues, crenelées & velues. Cette tige eſt terminée par un long épi de fleurs bleues, lequel fleurit peu-à-peu de bas en haut, en Juillet & Août : les graines qui ſuccedent à ces fleurs, ſont renfermées dans des capſules applaties en cœur.

La VÉRONIQUE FEMELLE, eſt auſſi nommée *Velvote* : voyez *ce mot*.

La VÉRONIQUE MALE ou le THÉ DE L'EUROPE, *Veronica mas*, croît communément aux lieux incultes, pierreux, dans les bruyeres, même le long des haies & ſur les côteaux expoſés au ſoleil : ſa racine eſt traçante & vivace; elle pouſſe des tiges menues, longues, rondes, nouées, velues & ſerpentantes à terre; ſes feuilles ſont oppoſées & reſſemblent à celles du prunier, velues, dentelées, d'une ſaveur amere & âcre : ſes fleurs, qui paroiſſent au printems & en été, ſont en épi, communément bleuâtres; chacune d'elles eſt une roſette à quatre quartiers : il leur ſuccede des fruits en cœur, partagés en deux loges, leſquelles contiennent les ſemences qui ſont rondes & noirâtres.

La VÉRONIQUE DES PRÉS, ou la GERMANDRÉE BATARDE, *Veronica Pratenſis*, croît abondamment dans les près le long des eaux courantes, & rarement dans les bois : ſa racine eſt rampante & vivace; ſes tiges ſont communément couchées par terre, quelquefois velues & ligneuſes; ſes feuilles ſont dentelées : ſes fleurs naiſſent en Juin, vers l'extrêmité des tiges, qui ſe ſéparent en deux ou trois rameaux; elles ſont diſpoſées en épi, & d'un bleu aſſez agréable : il leur ſuccede des capſules & des graines ſemblables à celles de la Véronique mâle.

Toute la plante de la *Véronique mâle*, eſt d'un uſage

fort célebre en Médecine; mais on choisit, comme la meilleure, celle qui croît au pied des Chênes: elle demeure verte toute l'année; on la préfere, lorsqu'on en a, à toutes les autres: ses feuilles sont ameres, sudorifiques, vulnéraires, diurétiques, & propres à débarrasser le poumon des matieres gluantes & purulentes. On en fait un sirop très recommandable pour la toux seche, l'asthme, le crachement de sang & l'ulcere du poumon. Sa décoction s'emploie avec succès dans la jauniſſe & les obstructions, pour la gravelle & la néphrétique. Bien des personnes font un usage théiforme de ses feuilles seches dans un bouillon dégraissé, pour les maux de tête & les assoupissemens: nous le conseillons aussi, d'après notre propre expérience, aux personnes de cabinet. Ce thé rend la tête plus libre & plus capable de soutenir l'application & l'étude, & tempere la vivacité du sang. Pour ne pas passer les bornes que nous nous sommes prescrites dans ce Dictionnaire, nous renvoyons, pour le surplus des propriétés, à son Histoire, imprimée à Paris sous le nom de *Thé de l'Europe.*

VERRAT, nom donné au mâle de la Truie, & qui est destiné à la multiplication du troupeau: *voyez* à l'article SANGLIER.

VERRE DE MOSCOVIE: *voyez* au mot MICA.

VERRE NATUREL, *Vitrum nativum.* On donne ce nom aux Pierreries, aux Cristaux de Roches, & au Mica de Russie.

VERTEBRES FOSSILES, *Vertebræ fossiles.* On donne ce nom aux *Entroques.* Les Vertebres de poisson se nomment *Ichthyospondyles*, & les Vertebres de Cornes d'Ammon *Spondylolithes.*

VERVENE ou VERVEINE, *Verbena;* plante qui croît le long des chemins, contre les haies & les murailles, & autres lieux incultes: sa racine est oblongue, un peu moins grosse que le petit doigt, garnie de quelques fibres, blanche, d'un goût amer; elle pousse des tiges hautes d'un pied & demi, anguleuses, dures, un peu velues, quelquefois rougeâtres & rameuses. Ses feuilles sont oblongues, opposées deux à deux, découpées profondément, ridées, verdâtres, d'un goût amer & désagréable. Ses fleurs naissent dans l'été en épi long & grêle,

Digitized by Google

formées en gueule, ordinairement bleues : à chaque fleur ſuccede une capſule remplie de quatre ſemences jointes enſemble, grêles & oblongues.

Cette plante eſt eſtimée déterſive, hyſtérique & fébrifuge ; on en fait uſage à l'intérieur & à l'extérieur. Le vin dans lequel on a fait infuſer la Verveine pendant la nuit, eſt propre contre la jauniſſe & les pâles couleurs, pour les maux de gorge, les ulceres de la bouche, & pour raffermir les dents. Miſe en poudre, elle eſt bonne pour l'hydropiſie naiſſante ; priſe en guiſe de thé, elle abbat les vapeurs & diſſipe la colique. Son eau diſtillée, procure le lait aux Nourrices & modere promptement les inflammations des yeux : ſes feuilles, pilées & appliquées en cataplaſme ſur la tête, ſont utiles dans la migraine On les applique auſſi ſur le côté dans la pleuréſie ; la ſéroſité qui échappe alors par les pores de la peau, jointe au ſuc de cette herbe, teint les linges, qui couvrent la partie, d'une couleur rougeâtre ; ce qui en impoſe au vulgaire, qui s'imagine que la Verveine attire au dehors le ſang extravaſé ſur la Plévre. On ne peut diſconvenir que la Verveine ne ſoit une excellente plante médicinale. Les Anciens l'appelloient *Hierobotane*, (Herbe ſacrée).

VESCE, *Vicia*. La Veſce pouſſe pluſieurs tiges de la hauteur d'un pied ou de deux pieds. Ces tiges ſont anguleuſes, velues & creuſes ; ſes feuilles ſont conjuguées, formées de dix ou douze foiolles oblongues, rangées par paires, & le filet qui les ſupporte ſe termine par une main ou vrille. Les fleurs de la veſce ſont légumineuſes, tantôt bleues, tantôt purpurines ; le piſtile devient une gouſſe compoſée de deux coſſes ou panneaux. On trouve dans l'intérieur de ces gouſſes une file de ſemences qui ſont rondes & noires dans une eſpece, & blanches dans une autre.

Dans les Provinces méridionales du Royaume, on ſeme la Veſce avant l'hiver, car cette plante ſupporte aſſez bien les gelées ; néanmoins dans nos Provinces on ſeme a veſce ſur les terres deſtinées pour les Mars, auxquelles on donne un labour d'hiver, & un ſecond en Février ou Mars pour ſemer.

Digitized by Google

La Veſce vient d'autant plus haute & plus forte, que la terre eſt de meilleure qualité ; mais dans les terres ordinaires, quand l'année n'eſt point trop ſeche, elle peut donner du fourage.

Quand il y a une grande diſette de fourrage, on coupe l'herbe de la veſce en verd, pour la donner aux bœufs & aux vaches. Si l'on veut en tirer un fourrage délicat & fort appétiſſant pour le bétail, on ne la fauche que quand la graine eſt formée, & avant qu'elle ſoit mûre : il eſt étonnant de voir combien une piece de veſce fournit de fourrage quand le terrein eſt bon. Ce fourrage eſt ſain, & engraiſſe promptement les animaux.

Lorſqu'on ſeme la Veſce pour nourrir les bœufs, on la mêle le plus ſouvent avec de l'avoine, & on coupe l'un & l'autre en verd, & avant la maturité de la graine.

La farine de Veſce eſt aſtringente, épaiſſiſſante, conſolidante, & propre dans le cours de ventre : on l'emploie dans les cataplaſmes propres pour amollir, réſoudre & fortifier. On s'eſt trouvé quelquefois réduit à faire du pain de veſce, comme en 1709 ; mais ce pain eſt de très mauvaiſe digeſtion. Tout le monde ſait que la veſce eſt la nourriture ordinaire des pigeons. Les poules n'en mangent pas aiſément, & l'on prétend qu'elle eſt pernicieuſe aux canards.

VESCE SAUVAGE ou VESSERON, *Vicia parva.* Cette plante croît dans les champs entre les bleds : elle pouſſe des tiges grêles & rameuſes. Ses feuilles ſont étroites, vertes, oppoſées deux à deux ou par paires, attachées le long d'une côte, qui finit par une main ou vrille, avec laquelle elle s'attache aux plantes voiſines. Ses fleurs ſont blanches, & les gouſſes qui leur ſuccedent ſont velues. Cette petite Veſce eſt réſolutive appliquée extérieurement.

On donne encore le nom de *Veſce ſauvage* ou de *Magjon* à une plante que les Botaniſtes appellent *Lathyrus arvenſis repens tuberoſus.* Ses fleurs ſont odorantes, & ſes racines ſont des tubercules en forme de glands, charnues, aſtringentes, & attachées par des fibres très longues.

Digitized by Google

VESSE DE LOUP : *voyez ſon article au mot* CHAMPIGNON. On donne auſſi le nom de *Veſſe de Loup* à une eſpece de Fongite foſſile : *voyez* FONGITE.

VEUVE eſt un petit oiſeau des Indes, de la groſſeur d'un moineau, décoré d'une belle queue noire, qui tombe & ſe renouvelle tous les ſix mois. L'Auteur du *Dictionnaire des animaux* dit qu'on en voit un vivant chez Madame la Marquiſe de Pompadour; & que M. de Réaumur en avoit un deſſéché parmi ſa Collection d'oiſeaux.

VEUVE ; nom donné à un coquillage univalve, de la famille des limaçons. C'eſt une eſpece de Sabot operculé. Le fond de ſa couleur eſt noir marbré, & comme larmoyé d'un grand nombre de taches blanches obliques, qui lui font donner, par quelques Auteurs, le nom de *Veuve* ; & par d'autres, celui de *Pie.* Voyez SABOT.

VIEILLE, *Aſellus*, nom que l'on donne, dit M. Barrere, à un poiſſon de l'Iſle de Cayenne, qui peſe ordinairement deux cents livres, & quelquefois quatre cents livres : on le prend à la ligne, à la flêche & au filet : on le ſale, & il a un goût ſemblable à celui de la morrue verte. Ce poiſſon ſe trouve dans l'Afrique occidentale. Les Anglois l'appellent *Vieille femme* ; les François le connoiſſent ſimplement ſous le nom de *Vieille* ; les Hollandois lui ont donné, à plus juſte titre, le nom de *Groſſe morrue.* En effet, il en a la forme, la peau, la chair, & il mord avec la même avidité à l'hameçon. Ainſi on doit regarder le poiſſon *Vieille*, comme une morrue de la grande eſpece. Sa chair eſt blanche, graſſe, tendre, ferme, & ſe leve par écailles. Sa peau eſt griſe, & couverte de petites écailles : elle eſt épaiſſe & graſſe. Ce poiſſon eſt ſi goulu, qu'il ſe jette ſur l'hameçon auſſi-tôt qu'il le voit paroître ; & ſans l'examiner davantage, il l'avale avec grande avidité ; mais quand il ſe ſent arrêté par la ligne, & que l'hameçon lui pique les entrailles, c'eſt alors qu'il fait des efforts extraordinaires pour ſe débarraſſer. Cela va ſi loin, qu'il ſe renverſe tout l'eſtomac, pour tâcher de rendre ce qu'il a pris trop vite ; mais ce mouvement ne ſert qu'à l'étouffer plutôt, & à abréger l'exercice du Pêcheur.

Digitized by Google

Quoique ſa chair ſoit bonne nouvellement pêchée, elle eſt encore meilleure & plus délicate, quand le poiſſon a été couvert de gros ſel pendant cinq ou ſix heures: elle ſe digere auſſi plus aiſément & nourrit beaucoup. La tête eſt, dit-on, admirable pour faire de la ſoupe: on accommode le reſte du corps à toutes ſortes de ſauſſes. L'on doit avoir attention d'en bien faire cuire la chair; autrement elle cauſeroit du déſordre dans l'eſtomac.

On ſale la Vieille comme la morrue de Terre-Neuve; mais comme elle eſt plus groſſe, il faut y apporter plus de ſoin, la ſaler deux fois, la bien preſſer, la faire ſécher, & la mettre en bariques avec précaution. Moyennant cela elle peut ſe conſerver long tems, ſe tranſporter par-tout, & devenir le fonds d'un très bon commerce. Auſſi le P. Labat dit que les Hollandois ont toujours un grand nombre de batteaux occupés à cette pêche, tant pour la ſubſiſtance de leur garniſon d'Arguin, que pour trafiquer aux Iſles Canaries, aux Açores, & à la Côte de Guinée.

Rondelet donne encore le nom de *Vieille* à un poiſſon ſaxatile qui eſt une eſpece de TOURD.

VIEILLE RIDÉE. Des Conchyliologiſtes appellent ainſi une eſpece de Came, qui a ſur ſes valves de grandes rides, dont les extrémités ſe terminent en pointe ſur les levres de ſa bouche: *voyez* CAME.

VIELLEUR, nom donné à certains inſectes volans, à cauſe du bruit qu'ils font en volant, lequel imite le ſon d'une vielle: *voyez à l'article* ACUDIA.

VIF-ARGENT: *voyez* MERCURE, ſubſtance métallique.

VIGNE, *Vitis vinifera.* La Vigne eſt, après le bled, la branche de l'agriculture la plus conſidérable, celle qui occupe le plus grand nombre de Cultivateurs, celle qui intéreſſe perſonnellement & directement le plus de Citoyens? Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tous uſages, pût produire une liqueur ſi excellente? Il ſuffit de le planter dans une terre ſéche, pierreuſe, ſtérile en apparence; & bientôt ce ſable délayé d'un peu de roſée, va pouſſer une multitude de grap-

Digitized by Google

pes, qui s'empliſſent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités ſi ſupérieures à la baſſeſſe de ſon origine, & à la ſéchereſſe de ſa terre natale; qui lui a donné tant d'eſprits & de feu? Comment ce jus conſerve-t-il tant d'efficacité & de vigueur avec tant de délicateſſe, juſqu'à perſévérer dans ſa bonté pendant pluſieurs années; juſqu'à ſupporter les ſecouſſes des charrois & les plus longs trajets de mer, juſqu'à être converti, par l'alembic, en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curioſité & l'expérience ont diverſifiée en mille manieres?

Hiſtoire de la Vigne; ſon origine.

On peut croire que l'uſage du vin eſt auſſi ancien que le monde. C'eſt preſque chez tous les peuples que nous trouvons, dans les tems mêmes les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur, conſiſtoit à offrir à Dieu du pain & du vin pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie & ce qui en eſt le ſoutien.

La Vigne paſſa d'Aſie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagerent de bonne heure ſur toutes les côtes de la Méditerranée, la porterent dans la plupart des Iſles, & la répandirent dans le Continent. Elle réuſſit merveilleuſement dans les Iſles de l'Archipel; enſuite elle fut portée ſucceſſivement en Grece & en Italie.

Pline étoit perſuadé que les libations de lait, inſtituées par Romulus, & la défenſe faite par Numa, d'honorer les morts, en verſant du vin ſur leur bucher, prouvoient que les Vignes, en ce tems-là, étoient fort rares en Italie. Elles s'y multiplierent dans les ſiecles ſuivans; & quelques Gaulois, qui en avoient goûté la liqueur, conçurent dès-lors le deſſein de s'établir dans les lieux où elle croiſſoit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employerent ni lettres ni exhortations. Ils envoyerent de côtés & d'autres pluſieurs cruches de vin; auſſi-tôt des armées de Berruyers, de Chartrains & d'Auvergnacs, renoncerent aux glands de leurs forêts.

Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allerent conquérir les deux bords du Pô, où ils s'appliquerent à la cul-

Digitized by Google

ture du Figuier, de l'Olivier, & sur-tout de la Vigne. Tel fut le motif de leur entreprise sur l'Italie. C'est aux Gaulois, établis le long du Pô, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans les liens malgré sa fougue. Depuis ce tems, la garde & le transport en devinrent plus aisés que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des sacs de peaux sujets à se découdre ou à se moisir. L'art de former des vignobles trouva, dans la Bretagne & dans le Nord de la Belgique, des obstacles insurmontables du côté de la nature; mais on en forma dans tous les pays où ils purent réussir: on en fit des plus beaux en Bourgogne, en Champagne, parceque la nature des terreins y fut dès plus favorable. On cultive la Vigne dans presque toute la France; & peut-être les Vignes attirerent-elles les Francs dans la Gaule, comme elles avoient attirés les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus de Conquêtes à faire, essayerent de défricher quelque canton de la Forêt noire, & planterent des Vignes le long du Rhin. La Hongrie eût aussi les siennes; & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par-tout, les peuples, contens de leur sort, n'ont plus cherché à s'assurer ailleurs de nouveaux établissemens. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles, que les peuples de l'Europe ont cessé de faire des émigrations.

On lit, dans le *Traité des Arbres de M. Duhamel*, que la Vigne croît naturellement dans les bois de la Louisiane & du Canada: elle s'y multiplie d'elle-même, peut-être aussi quelquefois par rejettons; mais il est vraisemblable que c'est le plus souvent par semences; ce qui doit occasionner le grand nombre d'especes ou de variétés qu'on y rencontre. Aucune de ces especes n'a paru, jusqu'à présent, ressembler à celles de France. On ne fait point de vin ni dans l'une ni dans l'autre de ces Colonies. En Canada, on ne cultive pas même pour manger, aucune des especes du pays. On préfere celles de France, quoique difficiles à préserver des rigueurs de l'hiver de ces climats. Les raisins du pays viennent rarement en maturité dans la saison où on pourroit en faire

Digitized by Google

uſage. On en a cependant vu à Québec qui étoient mûrs à la fin de Septembre. Le grain en étoit très petit : il avoit bon goût, mais la peau en étoit très épaiſſe : ils contenoient quantité de gros pepins & très peu de jus, d'un rouge très foncé.

Deſcription de la Vigne, & ſa culture.

La racine de la vigne eſt longue, peu profonde, ligneuſe & vivace. Elle pouſſe un arbriſſeau qui s'éleve quelquefois à la hauteur d'un arbre, & dont la tige eſt mal faite, tortue, d'une écorce brune, rougeâtre & crevaſſée, portant pluſieurs ſarments longs, munis de mains ou vrilles qui s'attachent aux arbres voiſins. Ses feuilles ſont grandes, belles, larges, inciſées, vertes, mais de forme un peu différente dans pluſieurs eſpeces. Ses fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles : elles ſont petites, compoſées chacune de cinq pétales, diſpoſés en rond, de couleur jaunâtre, avec autant d'étamines droites à ſommet ſimple. Lorſque les fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des baies rondes ou ovales, ramaſſées & preſſées les unes contre les autres, vertes & aigres au commencement ; mais qui, en mûriſſant, prennent une couleur blanche, rouge ou noire, c'eſt le fruit qu'on nomme *Raiſin*, & qui eſt plein d'un ſuc doux & agréable. Cette plante s'éleve en peu de tems à une très grande hauteur, ſi l'on n'a ſoin de l'arrêter en la taillant : elle croît même juſqu'à ſurmonter les plus grands ormes ; elles fleurit en été, & ſes fruits ou raiſins mûriſſent en automne. Les eſpeces de la vigne ſont variées à l'infini : nous parlerons de celles qui ſont eſtimées les meilleures, ſoit pour faire du vin, ſoit pour planter en eſpalier, pour en manger le fruit, ſoit enfin pour faire ſécher, afin de le conſerver pour l'hiver.

La maniere de cultiver la vigne, les ſoins & les attentions que l'on prend pour préparer le vin, joints à la bonne qualité du territoire, & à la bonne expoſition, ſont les conditions néceſſaires pour ſe procurer des vins d'excellentes qualités. De toutes les différentes méthodes dont on fait uſage dans les diverſes Provinces de France, on n'en voit nulle part qui approche des ſoins

Digitized by Google

& des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavant très fin & très eſtimé ; mais il ſe ſoutenoit peu, & ne ſe tranſportoit pas loin. Par la méthode qu'une longue expérience leur a ſuggérée, ils ſont parvenus à le rendre, à volonté couleur de ceriſe, œil de perdrix, de la derniere blancheur, ou parfaitement rouge, & de l'affermir au point, que, ſans rien perdre de ſon agrément, il ſe ſoutient ſix & ſept années, & ſouvent beaucoup plus. Cette même méthode, exactement obſervée à Cuiſſi, à Pargnan, & dans d'autres Cantons du pays Laonnois en Picardie, y produit des vins que toute la Flandre eſtime preſque autant que ceux de Bourgogne & de Champagne. Enfin cette même méthode, portée en différens endroits de Bourgogne, tire de tems en tems de l'obſcurité, & met en vogue des vins qu'on ne connoiſſoit pas auparavant.

Expoſitions convenables à la Vigne.

Les Collines ſont ſans contredit les expoſitions les plus favorables à la vigne : ce ſont, pour ainſi dire, autant de grands eſpaliers, où la vivacité de la réflexion des rayons du ſoleil, ſe trouve unie à l'influence du plein air. Ce ſont les vignes plantées dans ces lieux qui donnent le vin le plus délicieux, ſur-tout lorſque la terre eſt un peu maigre, légere, ſeche plutôt qu'humide, mêlangée de petits cailloux & de pierres à fuſil, qui réfléchiſſent merveilleuſement bien les rayons du ſoleil, & procurent cette chaleur ſi propre à former, à concentrer, & à exalter le ſuc des raiſins. L'action & les influence de l'air pénetrent facilement dans ces terreins légers, y répandent & développent mieux les principes les plus fins de la végétation. Les terres ſont d'autant moins bonnes pour la vigne, qu'elles ſont plus fortes & plus argilleuſes. Les vignes plantées dans ces ſortes de terreins, ne produiſent qu'une liqueur revêche & groſſiere.

L'expoſition au Midi, eſt en général la plus avantageuſe, quoique l'expérience ait appris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Rheims, les

Digitized by Google

terroirs exposés au Nord & au Levant, produisent des vins plus parfaits, que ceux qui sont exposés au Midi; d'où l'on peut inférer que l'exposition au Midi, n'est pas la seule cause qui donne au vin son excellente qualité, mais plutôt le grain de terre: car chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre; aussi dans les pays de vignobles, y a-t-il des vins de certaines côtes plus renommés que d'autres. L'assiette la plus heureuse pour la vigne, est celle d'une colline un peu élevée, applatie & un peu arrondie au dessus, parceque le soleil la voit de tous côtés, & que l'eau en descend facilement; car l'eau abondante est toujours défavorable à la vigne, & c'est par cette raison que les années pluvieuses ne donnent jamais de bon vin. Les côteaux moyennement élevés & exposés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du soleil, produisent un vin ferme, chaud & durable.

Il résulte de ces principes, que les causes spécifiques de la bonté du vin, c'est la qualité du terrein & la bonne assiette du vignoble. A ces causes se joignent l'état de l'atmopsphere: le vent de Nord-Oueſt est le plus pernicieux à la vigne, parcequ'il est chargé d'humidité, & qu'il amene les pluies froides. Le vent qui lui est le plus favorable, est celui du Nord, parcequ'il en éloigne tout ce qui lui est nuisible, comme les nuages, les pluies, les brouillards qui lui sont mortels. On doit remarquer à cette occasion, que dans les années abondantes en fruit, le vin est de moindre qualité, que dans les années stériles.

Choix des plants de Vignes.

On plante la vigne ou de bouture, ou de plants enracinés: on peut la renouveller aussi en tout ou en partie, par le moyen des Provins & des marcottes.

Les *Provins* sont des branches ou brins des plus vigoureux de la vigne, que l'on couche à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y rester, & sans rien couper jusqu'au tems de la taille; c'est à ces yeux que se forment les chevelus: on doit ne coucher que des branches qui aient du bois de trois ans. Lorsque

Digitized by Google

la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au tems de la taille : on la coupe ſous les racines, & on tranſplante les nouveaux ceps où on veut.

Les *Marcottes* ſe font des meilleurs brins de la vigne : on paſſe ces brins à travers un pannier rempli de terre, ou à ſon défaut à travers d'une motte de gazon où l'on fait un trou pour paſſer le brin : on met le gazon en terre, & lorſque la marcotte a pris racine, on la tranſplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de diſtance l'une de l'autre ; ce plan porte ſon fruit au bout de deux ans, & en cela il eſt préférable aux autres : on s'en ſert pour regarnir les vignes ; l'avantage de cette méthode, eſt que l'on tranſporte le plant avec la terre qui l'environne. On doit choiſir le plant qui a crû dans un terrein de pareille nature, c'eſt-à-dire, de même climat & de même expoſition, que celui dans lequel on veut planter. Il faut prendre le plant d'une vigne qui n'ait que ſept à huit ans au plus : car ſi elle eſt vieille, elle ne pouſſera que des jets foibles & languiſſans ; en général le plant de raiſin noir & vigoureux, eſt celui qui réuſſit le mieux.

Parmi les eſpeces de raiſins les plus propres au vignoble, on compte le Morillon noir, appellé en Bourgogne *Pineau*, & à Orléans *Auvernas*, parceque la plante eſt venue d'Auvergne. Ce raiſin eſt doux, ſucré, excellent à manger, il vient très bien dans toutes ſortes de terre, ſon bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre. Le meilleur eſt celui qui eſt court, dont les nœuds ne ſont pas eſpacés de plus de trois doigts : il a le fruit entaſſé & la feuille plus ronde que les autres de la même eſpece.

Il y a une eſpece de Morillon qu'on appelle *Pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits raiſins peu ſerrés ; mais le vin en eſt fort & même meilleur que celui du premier Morillon. Le Pineau aigret a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois ou en patte d'oie.

Le *Morillon* ou *Meunier*, ainſi nommé parceque ſes

Digitized by Google

feuilles ſont blanches & farineuſes, fait de bon vin, charge beaucoup, & par cette raiſon on l'a beaucoup multiplié depuis pluſieurs années dans les vignobles des environs de Paris, au préjudice du Pineau qui charge moins, mais dont le vin eſt bien meilleur & beaucoup plus eſtimé.

Le *Bourguignon* ou *Treſſeau*, eſt un raiſin noir aſſez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger, il charge beaucoup & donne de groſſes grappes.

Le *Sanmoireau* ſe nomme *Quille de Coq* aux environs d'Auxerre. C'eſt un raiſin noir excellent à manger & à faire du vin, il a le grain un peu long & preſſé.

Le *Fromenteau* eſt un raiſin exquis & fort connu en Champagne; il eſt d'un gris rouge, la grappe en eſt aſſez groſſe, le grain fort ſerré, la peau dure, le ſuc excellent. C'eſt à ce raiſin que le *vin de Sillery* doit ſon mérite & ſa réputation.

Les raiſins propres à l'eſpalier, ſont le *Chaſſelas blanc & noir*, le *Muſcat blanc, rouge & violet*, le *Corinthe*, le *Muſcat d'Alexandrie*, le raiſin précoce de la Magdeleine, le *Cioutat*, *&c.*

On doit planter les diverſes eſpeces de vignes ſuivant la nature des terres. Dans les terres fortes, on ne doit planter que des Morillons ou Pineaux noirs, & y mêler des Treſſeaux ou Bourguignons; dans les terres légeres, des Treſſeaux & des Morillons ou Meuniers; dans de gros ſable le Meillet; dans les pierreuſes dont le fond eſt jaunâtre, le Pineau & le Treſſeau: ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, ſuivant l'obſervation d'habiles Cultivateurs, ſéparer en différentes portions les cépages, dont la nature eſt de murir plutôt, d'avec ceux qui muriſſent plus tard, c'eſt à-dire, de mettre ceux qui muriſſent naturellement tard dans un terrein élevé, chaud, ſec & léger; & ceux qui muriſſent naturellement de bonne heure, dans les terreins bas, gras, & froids. Il eſt bon d'obſerver auſſi de placer dans les terres légeres les eſpeces délicates, celles qui demandent le moins de nourriture; dans les terres fortes les eſpeces qui chargent le plus.

En général, les raiſins noirs produiſent un vin puiſſant, vigoureux, chaud & durable; les blancs ne pro-

Digitized by Google

duiſent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne: on doit obſerver encore qu'une vigne qui porte peu de fruit, le produit meilleur, & qu'une vigne vieille produit des vins ſupérieurs aux autres.

On ne doit jamais planter une vigne la même année dans une terre où on en a arraché une vieille; il faut laiſſer repoſer la terre, ou y planter du ſainfoin pour deux ou trois ans. Le tems de planter la vigne eſt en automne, ſuivant quelques auteurs, ſur-tout dans les terres ſeches & legeres; d'autres au contraire ſont d'avis qu'on doit la planter au commencement du printems.

Selon l'Auteur de la *Nouvelle Méthode de cultiver la vigne*, il réſulte toutes ſortes d'avantages à eſpacer beaucoup le plant, & à laiſſer quatre pieds de diſtance entre chaque cep. Les racines étant les principaux organes de la nutrition des plantes & de leur fructification, elles doivent être le premier objet de la culture, & il eſt certain que les racines des ceps ainſi éloignés, ne ſe trouvent point affamées par les pieds voiſins, & fourniſſent à leur cep une nourriture plus abondante. La vigne doit naturellement rapporter plus ou moins à raiſon de ce que ſes racines ſont plus ou moins fortes, plus ou moins longues; enfin de ce qu'elles ont plus ou moins de terre pour s'étendre, & par conſéquent plus ou moins de ſuc à exprimer. Dans cette maniere de planter, les racines ayant quatre fois plus d'eſpace que dans la maniere ordinaire, elles doivent fournir à leur cep quatre fois autant de nourriture, & par la ſuite quatre fois autant de fruit; la ſéve qui auroit été employée à former le bois des ceps ſurabondants, tourne au profit de la récolte du fruit; de plus la tranſpiration étant à raiſon de la ſurface des plantes, y ayant moitié moins de ceps, il y a moitié moins de tranſpiration, & par conſéquent plus de moitié moins de perte de ſéve.

Il y a donc tout à gagner à écarter les ceps, & tout à perdre à les rapprocher. En vain objecteroit-on, dit cet auteur, que ſi leur écartement convient dans certaines terres, il peut être nuiſible dans d'autres. Les vignes de Provence, les graves de Bordeaux & quelques autres endroits où les ceps ſont encore plus éloignés que nous

ne

Digitized by Google

ne le recommandons, détruisent entiérement cette objection Les vignes plantées de cette maniere donnent de fortes tiges, il est vrai, mais on peut les rabattre, & même étendre les branches de droite & de gauche, comme en contre-espalier, de la maniere que cela se pratique en quelques vignobles de Franche-Comté.

Les autres avantages qui résultent de cette nouvelle méthode : c'est que les ceps ne sont presque point susceptibles de la gelée, parceque l'air circulant librement chasse l'humidité. D'ailleurs la vigne étant moins chargée d'humidité, elle est moins sujette à couler, & ses grappes sont moins sujettes à pourrir. L'air circulant librement, & la vigne n'étant point surchargée d'humidité, les raisins murissent mieux & acquierent une toute autre qualité que dans les vignobles ordinaires, d'où suit naturellement la plus grande perfection du vin. Un autre avantage très considérable dans cette méthode, est l'économie considérable des échalas, des façons & autres dépenses de la vigne.

Travaux annuels nécessaires à la vigne.

Ces travaux consistent dans la taille & dans les labours : la taille doit dépendre de la vigueur de la vigne ; si elle est foible, il faut la tailler courte ; si elle est forte, il faut la tailler à vin, c'est-à-dire, y faire de long bois. Il faut retrancher rigoureusement sur chaque ceps tous les vieux bois, toutes les têtes qu'on n'y juge pas absolument nécessaires ; sauf à faire de longs bois, & à donner plus de taille aux brins qu'on a laissés. La saison la plus favorable pour tailler la vigne, est l'automne. On taille la vigne : 1°. afin qu'elle pousse un plus gros bois : 2°. pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainsi elle ne s'épuise en peu d'années : 3°. pour faire murir le raisin : 4°. pour lui faire produire de nouveaux rejettons au dessus de la tête.

On doit donner à la vigne trois labours chaque année ; le premier en Mars ; le second quinze jours avant la fleur, & jamais dans ce tems ; le troisieme se fait quand le fruit est formé, & qu'il est en verjus,

c'eſt-à-dire, dans le mois de Juin, & par un tems couvert : on peut en donner encore un quatrieme en automne, qui eſt très utile, parcequ'il ouvre les pores de la terre, & la met en état de recevoir les influences de l'air.

C'eſt dès le mois de Mars, ou du moins au commencement d'Avril, qu'on doit ficher les échalas : on doit obſerver de les placer à l'Orient des ceps. Cette attention en abritant une partie du cep des premiers rayons du ſoleil levant, ſert ſouvent à le préſerver de la gelée ; c'eſt auſſi dans ce tems qu'il faut lier le vieux bois à l'échalas : le bois vert ne ſe lie qu'après l'extinction de la fleur. L'ébourgeonnement ſe fait ordinairement en Mai & quelquefois en Juin : on ne peut le faire trop tôt ; il conſiſte à retrancher tous les nouveaux rejettons qui croiſſent au deſſous de la tête du cep, & qui ſortent du tronc : on ſupprime auſſi tous les bourgeons qui pouſſent ſur le bois de la derniere taille, lorſqu'ils n'ont point de grappes, & qu'ils ne ſont pas néceſſaires. Quelque tems après que la fleur de la vigne eſt paſſée, il eſt néceſſaire de la rogner, c'eſt à-dire, d'arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui ſortent du bas des côtés de la ſouche : ce ſoin aſſure une ſéve abondante aux fruits qui ſe ſont déclarés, & facilite aux rayons du ſoleil les moyens de murir les raiſins. A l'égard des ceps qui pouſſent beaucoup, ce ſoin n'eſt pas néceſſaire, parcequ'il n'eſt propre qu'à faire naître ſur le brin qui a été pincé, de foibles jets dont on ne peut faire uſage.

La fécondité de la terre devant néceſſairement s'épuiſer par ſes productions ſucceſſives, il paroît néceſſaire d'en renouveller les ſucs de tems en tems : mais ſi cela eſt indiſpenſable, ce doit être principalement dans les terres plantées, ſoit en arbres, ſoit en vignes, où les labours ne pouvant pénétrer auſſi avant que les racines, il ſemble qu'il n'y a que les engrais, qui puiſſent reſtituer à ces terres les ſels & la fertilité qu'elles ont perdues. Dans la méthode que nous avons indiquée, les engrais ne ſont preſque pas néceſſaires, parceque dans ces plants, les racines de la vigne étant plus fortes,

Digitized by Google

lus longues, & plus vigoureuſes qu'elles ne peuvent être dans l'uſage ordinaire, elles doivent toujours donner une ſéve abondante à leur cep.

La méthode ordinaire, eſt d'amander les vignes au moins tous les ſept ans au mois de Novembre; le fumier de vache & de bœuf eſt le meilleur pour les terres maigres & légeres; celui de cheval, de mouton, de pigeon, de poule, eſt bon pour les terres fortes, humides & peſantes. Pour bien fumer, on doit déchauſſer les pieds des ceps & y faire une petite foſſe profonde d'un pied, dans laquelle on met le fumier; mais il ne faut pas que le fumier touche aux racines, de peur qu'il n'altere la qualité du vin.

Dans certains endroits de Champagne, au lieu de fumer les vignes, on y apporte des gazons, dont les végétaux dont ils ſont compoſés, fourniſſent, en ſe détruiſant, d'excellens engrais, qui ne peuvent nullement altérer la qualité des vins: car on dit que le fumier fait graiſſer le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge. Un des meilleurs engrais eſt celui que les habitans du pays Meſſin ont trouvé, & dont ils font uſage. Cet engrais n'eſt autre choſe que les ongles des pieds des moutons, qu'ils nomment *Ingliottes*. Ce ſont les ergots du derriere des pieds de moutons. Lorſqu'ils provignent, ils mettent une poignée de ces ongles ſur chaque provin. Cet engrais ne communique au raiſin aucun goût, ni aucune mauvaiſe qualité; il produit ſon effet dès la premiere année; il procure pendant ſix ou ſept ans une fécondité ſuffiſante.

On ravale tous les quinze ans les vignes hautes au mois de Novembre, c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe, & qu'on les couche dans une foſſe de deux pieds de large, & preſque auſſi profonde que le pied du cep. Quand le pied du cep eſt couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jets qui y tiennent, & on les couche dans de petits foſſés de ſix pouces de profondeur, pour faire autant de provins. Le vieux bois ravaillant ainſi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur.

Il n'en eſt pas de même des baſſes vignes où on recueille le meilleur vin; c'eſt tous les ans qu'on les ravale

ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant; de ſorte qu'un cep de vigne occupe ſous terre un eſpace de pluſieurs pas, ſouvent de pluſieurs toiſes, après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaiſſer le cep toujours également, & d'empêcher qu'il ne faſſe le coude; ce qui l'expoſeroit à être coupé par le travail de l'année ſuivante.

Quand on s'apperçoit que les vignes ſont vieilles, il faut les arracher ou les greffer. Lorſque la vigne jette encore un bois vigoureux, mais ſans fruit, on la greffe. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laiſſe ſortir que deux ou trois jets de l'année, ſur leſquels la greffe réuſſit mieux que ſur le vieux bois, qui ſe fend plus difficilement, & qui par ſa groſſeur a peu de proportion avec la greffe.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes diſpenſe de les terrer, c'eſt-à-dire, d'y rapporter de nouvelles terres. Mais tous les quinze ans, dans les terres les plus nourriſſantes, on rapporte de nouvelle terre au pied des vignes baſſes. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle eſt de mettre toujours un pied de diſtance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la fineſſe au vin, & former ſur le pied une épaiſſeur capable de le priver de ces influences de l'air, qui y portent le feu & les ſucs les plus parfaits. Au reſte, quelque travail qu'on ait à faire à la vigne, on n'y doit point entrer après la pluie, ni après les gêlées : rien ne fait plus jaunir la vigne.

M. Duhamel a eſſayé ſur la vigne ſa nouvelle méthode de cultiver les terres en plattes-bandes, dont nous avons parlé à l'article du BLED. Pour cet effet, il a rabli la vigne en planches, en obſervant de laiſſer une platte-bande entre deux planches, & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur, pour y pouvoir planter trois rangées de ceps, qui par conſéquent doivent être à la diſtance de trente-un pouces l'une de l'autre; & dans l'autre ſens il a mis auſſi les ceps à pareille diſtance les uns des autres. On diminue beaucoup par cette méthode le travail de la vigne, qui ſe fait très promptement

Digitized by Google

avec des charrues. Une piece de vigne cultivée suivant cette méthode a rapporté deux cinquiemes de plus à proportion de la récolte qui avoit été faite dans la vieille vigne : elle a produit sur le pied de 23 muids & 96 pintes par arpent. Le vin a été estimé de très bonne qualité.

Lorsque l'on coupe au printems les sommités de la vigne qui est en seve, il en distille naturellement une liqueur qui est estimée fort apéritive étant prise intérieurement. On en lave aussi les yeux pour en déterger la sanie, & pour éclaircir la vue : on s'en sert encore pour les dartres & les démangeaisons de la peau. Les bourgeons de la vigne ont une qualité astringente. Les Médecins, pour guérir les dyssenteries, font prendre dans un bouillon un gros de poudre de feuilles vertes de vigne séchées à l'ombre. Les sarmens de la vigne, & sur-tout leur cendre, conviennent dans l'hydropisie ascite.

Maladies & accidens auxquels les vignes sont sujettes.

La vigne a, parmi les insectes, trois dangereux ennemis : ce sont le *Gribouri*, la *Béche* & le *Limaçon*. Le *Gribouri* est de la couleur & de la figure d'un Hanneton, mais beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des ceps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage. Il s'en nourrit, & pique les boutons à fruit & les jeunes jets ; ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au *Gribouri* en semant des feves en bonne quantité dans plusieurs endroits de la vigne. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enleve à propos ce feuillage inutile, & l'insecte qui y loge, pour brûler le tout au pied de la vigne. On prévient par-là, autant qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le *Raisin* quand il est mûr, pour y inserer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers, qui causent la pourriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le Soleil pompe fort vite tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en

Chryſalides, & puis en *Gribouris* : s'ils trouvent un fumier ils s'y logent : bien des propriétaires en font mettre un au pied de la vigne. Ce fumier eſt le rendez-vous de ces inſectes, & de bien d'autres. On y met le feu à la fin de l'hiver, & on extermine à coup ſûr bien des animaux malfaiſans. Les cendres ſont preſque auſſi bonnes à être employées que le fumier même.

La *Béche* eſt une autre eſpece de petit Scarabée moins gros qu'une Mouche ordinaire, revêtu d'une écaille verte, qui eſt relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au devant de la tête une eſpece de trompe dure, fort longue, armée de pluſieurs ſcies, avec leſquelles il fait beaucoup de tort aux raiſins : il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornet, & qu'il tapiſſe d'une ſorte de toile ou duvet pour y dépoſer ſes œufs. En hyver il ſe retire ſous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pied de la vigne.

Les *Limaçons* ou *Eſcargots* font un tort conſidérable à la vigne. On choiſit le tems de la roſée ou de la fraicheur du matin pour leur faire la guerre, parcequ'ils ſe cachent durant la chaleur qui les deſſéche trop. L'uſage où l'on eſt en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais envain un particulier laborieux travaillera-t-il ſeul à délivrer ſa vigne de ces inſectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent & concourent à employer les mêmes moyens ; autrement on ſe fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y paſſer des vignes voiſines.

La vigne eſt ſujette à pluſieurs accidens : il ſe fait quelquefois une trop grande effuſion de ſéve hors du bois au printems ; ce qu'on reconnoît aiſément, parceque les feuilles ſe fanent. On doit alors faire des entailles aux groſſes racines, & y mettre de la lie d'huile. Lorſque la ſéve eſt trop abondante par l'exceſſive nourriture du terrein, la vigne ne pouſſe qu'en bois ; le remede eſt de découvrir la ſouche & d'y répandre du ſable de riviere. Les pluies trop abondantes nuiſent aux bois de la vigne. La gélée lui nuit auſſi beaucoup, ſur-tout la gélée blan-

Digitized by Google

che, lorſque le bois eſt mouillé; car alors ſi le Soleil paroît, il brûle le nouveau ſarment qui a crû après la taille. Lorſque la grêle frappe le raiſin, il ſe deſſéche, & contracte de l'acreté; mais ſi elle eſt groſſe, & qu'elle ſoit pouſſée par un grand vent, elle prive la vigne de ſon fruit, briſe le bois, & lui fait un tort conſidérable pour pluſieurs années. La fleur de la vigne eſt auſſi ſujette à *couler*, c'eſt-à-dire, que les pouſſieres des étamines ſont emportées, & ne peuvent par conſéquent féconder les piſtiles, lorſqu'il ſurvient des pluies dans le tems que la vigne eſt en fleur.

Les vignes durent plus ou moins long-tems. 1°. Selon leur eſpece; la vigne blanche dure plus que la noire: 2°. ſelon la qualité de la terre; elles durent plus dans les terres fortes que dans les terres légeres: 3°. ſelon le climat; elles durent plus dans les pays voiſins du Nord, que dans ceux qui ſont au Midi: 4°. ſelon la maniere dont elles ſont traitées; ainſi, par exemple, les vignes rabaiſſées en terre chaque année durent plus long-tems que celles auxquelles on ne fait point cette opération. Quand la vigne a atteint l'âge de 60 ans, elle doit paſſer pour vieille & uſée.

Cueillette du Raiſin, maniere de faire le vin.

Pour faire de bon vin, il faut faire trois cueillettes dans les mêmes vignes. La premiere doit être des raiſins les plus mûrs, les plus fins, les moins ſerrés: on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe la grappe fort court, à cauſe de l'acreté & de l'amertume de la queue. La ſeconde doit être des raiſins gros, ſerrés & moins mûrs. La troiſieme des raiſins verds ou pourris, deſſéchés, en un mot de rebut. De ces trois cueillettes, on fait trois cuvées différentes.

Ce premier travail, qui eſt de la derniere importance, ſe peut perfectionner encore par une autre attention. Parmi les vignes, il y en a de différentes qualités: les unes, ſituées dans une terre extrêmement légere & pierreuſe, donnent un vin qui a beaucoup de fineſſe & d'odeur; d'autres placées dans un fonds plus nourriſſant donnent un vin qui a plus de corps. On peut réunir ces

Digitized by Google

bonnes qualités dans un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, ou en mêlangeant les raisins de ces différens cantons avant que d'en exprimer le jus, ou en mêlangeant les différens vins qu'on aura exprimés; mais il vaut mieux mêlanger les raisins, parceque ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement : celle qui est la plus foible change de couleur, & communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de celle qu'on lui associe; & le moindre mal qui en puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un nuage, une petite lie qui ternira toujours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, & ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en est pas de même lorsqu'on marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne, avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits exprimés & fermentés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui dure plusieurs années sans la moindre altération. C'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Aï & d'Hautvilliers. Tous les agremens qui peuvent flatter la langue, semblent y être réunis.

Un des moyens de donner la plus grande perfection aux vins, est d'égrapper les raisins avant que de les jetter dans la cuve : en séparant ainsi les raisins de leur grappe, on enleve toute l'âcreté qu'elle leur communique & alors on peut sans crainte laisser fermenter le moût jusqu'à la parfaite cuisson du grain. Les vins qui ne sont point chargés des parties grossieres & hétérogenes de la grappe, sont beaucoup plus moëlleux, & en même tems plus colorés, plus fermes & plus de garde.

Ce que nous avons dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on veuille faire du *vin gris*, soit qu'on veuille faire du *vin rouge;* car on retire à volonté ces vins différemment colorés des mêmes raisins. Le raisin blanc ne donne qu'un vin blanc, qui a communément peu de force & de qualité, qui jaunit promptement, & tombe avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'usage, la Médecine

Digitized by Google

ſeulement les conſeille quelquefois : mais le *vin gris* ainſi nommé en Champagne, & que nous nommons *vin de Champagne*, qui a l'œil ſi vif, & qui eſt d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le criſtal, provient des raiſins les plus noirs, & ſa blancheur ne ſe ſoutient jamais mieux que quand on a pris ſoin d'arracher tous les ceps de raiſins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an ; la liqueur des raiſins blancs, dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir prenoit le deſſus, & alteroit toute la maſſe du vin. Mais depuis que les raiſins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure ſept à huit ans, & celui de la Marne va aiſément à quatre & cinq.

Le vin de raiſin noir ſe colore, pour ainſi dire, comme on veut. Quand on le ſouhaite parfaitement blanc, voici ce qu'on fait : Les Vendangeuſes entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix du plus beau raiſin : elles le couchent mollement dans leurs paniers, & le mettent encore plus doucement dans les hottes pour être porté au pied de la vigne, où, ſans le fouler le moins du monde, on le met dans de grands paniers en lui conſervant l'azur & la roſée dont il eſt tout couvert.

Si le Soleil eſt un peu vif, on étend des napes mouillées ſur les paniers, parceque le raiſin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers ſur des animaux d'un naturel paiſible, qui les portent lentement & ſans ſecouſſe juſqu'au cellier, où le raiſin demeure à couvert & fraichement. Quand le Soleil eſt moderé, on vendange ſans danger juſqu'à onze heures : quand il eſt fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les paniers ſont arrivés à la maiſon, au lieu de jetter les raiſins dans la cuve, on les jette ſur le preſſoir, de quelque forme qu'il ſoit, & on donne bien vîte la *premiere ſerre*. Le vin qui en ſort s'appelle *vin de goutte* ; c'eſt ce qu'il y a de plus fin. On releve les raiſins écartés de la maſſe, & on donne la ſeconde ſerre, qu'on appelle la *Retrouſſe*. Le vin qui ſort de la premiere ſerre ſe met à part, ſi le raiſin eſt bien mûr & l'année fort chaude, parcequ'alors il coule très abondamment, & qu'on courroit riſque de le rougir en le mêlant avec celui de la ſeconde ſerre : mais ce mê-

lange eſt utile, & quelquefois néceſſaire quand l'année n'eſt pas chaude, & que la premiere ſerre n'a pas rendu abondamment.

Lorſqu'on a fait deux premieres ſerres, on arrange les extrémités de la maſſe, & on les taille quarrément avec une bêche tranchante, en rejettant deſſus les raiſins écartés, & on donne la troiſieme ſerre, qu'on appelle *premiere taille*. Le vin de cette premiere taille eſt excellent pour faire une boiſſon parfaite : on peut auſſi le joindre au vin rouge, ſi l'on en fait à part. On donne la quatrieme ſerre, puis la cinquieme, & les autres qui s'appellent *ſeconde*, *troiſieme & quatrieme taille*, le tout juſqu'à ce que la maſſe ne produiſe plus de jus. Les vins de taille vont toujours en rougiſſant par degrés, parceque l'action du preſſoir ſe fait ſentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain : les particules qui s'en détachent ſont cequi donne de la rougeur au vin. L'ardeur du Soleil ou les ſécouſſes des charois ſont quelquefois ſi grandes, & agiſſent ſi fortement ſur les dehors des raiſins, que les liqueurs qui ſont dans l'enveloppe des grains étant en mouvement, ſe joignent dès la premiere ſerre au jus du raiſin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc ; il ſera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en eſt pas moindre ; mais le goût & la mode ſont d'avoir *tout un* ou *tout autre*, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

On met à part les vins de ces différentes tailles, & on les mêle ſuivant qu'ils ont la qualité qu'on ſouhaite. Ceux qui ont beaucoup de vignes font deux, trois & juſqu'à quatre cuvées de vin, en choiſiſſant toujours les raiſins les plus délicats pour les premieres, dont le vin vaut toujours un tiers de plus, & celui des ſecondes un tiers de plus que celui des ſuivantes, toujours à proportion. Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de taille, & moins d'un tiers de celui de preſſoir. Le marc qui reſte ſous le preſſoir devient dur comme une pierre : on en retire une eau de vie de mauvais goût, mais qui eſt utile pour les bleſſures & pour bien d'autres uſages.

Ce marc eſt auſſi pour les vignes un excellent engrais

Digitized by Google

qui n'altere point la qualité du vin : on assure qu'il est aussi très propre aux asperges. Le marc nouvellement exprimé s'échauffe beaucoup ; & comme il contient quantité de parties spiritueuses, on l'emploie comme un remede efficace contre les rhumatismes & les engourdissemens des membres. La façon d'appliquer ce remede est d'enfouir dans un tas de marc échauffé la partie malade.

De ces mêmes raisins noirs, dont nous avons vu que l'on fait du *vin blanc* en Champagne, on en fait du *vin rouge* en Bourgogne. On sait par expérience, que cette rougeur vient du mêlange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture, qu'on foule les raisins, & qu'on les fait cuver avant que de les presſurer. Les esprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toutes parts contre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant : cette substance rouge qui loge dans le tissu de la pellicule s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénetre tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. Autant on évite l'ardeur du Soleil pour vendanger lorsqu'on veut faire du vin blanc, autant, lorsqu'on veut faire le vin rouge, on a soin de cueillir le raisin pendant l'ardeur du Soleil, dont l'action sur les dehors du grain produit plus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuve, & le raisin se cuve alors très promptement. On tire ensuite le vin de la cuve, & on le met dans les tonneaux. Après qu'on l'a laissé bouillir à l'air un certain nombre de jours, qui varie selon la maturité des raisins & la température de l'année, lorsqu'il est parvenu au point de la fermentation vineuse, qui le rend agréable, on bouche foiblement les tonneaux pour laisser exhaler encore quelque tems le plus grand feu du vin.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépendent particulierement du soin qu'on prend de les débarrasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer à clair, le second est de les coller.

Tirer à clair, c'est faire passer le vin de dessus la lie dans un autre vaisseau bien net, à l'aide d'un boyau de

Digitized by Google

cuir, afin que le vin ne s'évente point; car l'air & la lie lui ſont très contraires.

Coller le vin, c'eſt y verſer par chaque tonneau une pinte de liqueur dans laquelle on a fait délayer de la *colle de poiſſon*. On verſe cette colle diſſoute dans le tonneau; on agite le vin avec un bâton; la colle ſe répand ſur la ſurface du vin comme un rezeau, qui ſe précipite peu-à peu, & entraine avec lui la graiſſe ou l'huile ſuperflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, ſur-tout ſi c'eſt du vin gris: elle ne lui communique aucune mauvaiſe qualité. On tire les vins à clair depuis le commencement de Janvier, ou lorſque les gélées ont commencé à les éclaircir naturellement: on recommence quinze jours après; & ſi c'eſt un *vin gris*, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

En le tirant vers la fin de Mars, lorſque la ſéve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mouſſeux; en ſorte qu'il blanchit comme le lait juſqu'au fond du verre au moment où on le verſe. On réuſſit encore quelquefois à faire du vin mouſſeux, en le tirant durant la ſéve d'Août. Ceci prouve que la mouſſe eſt un effet du travail de l'air & de la ſéve, qui agiſſent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en eſt provenue. Mais cette mouſſe, qui eſt du goût de quelques perſonnes, paroît aux Connoiſſeurs une choſe étrangere à la bonté du vin; puiſque le vin le plus verd peut mouſſer, & que le plus parfait ne mouſſe point ordinairement. On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en Mars, les vins tendres, tels que ſont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers & de Pieri, dont la plus grande conſommation ſe fait en France. On ſe trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme ſont ceux de Silleri, de Verſenai, & autres de la montagne de Reims. Ces vins ſont alors en état de ſe ſoutenir par-tout pendant pluſieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amſterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. Quand on met ces vins en bouteilles avant qu'ils aient exhalé ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils caſſent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en eſt pas ſi par-

Digitized by Google

faite. Il eſt eſſentiel de coucher ſur le côté les bouteilles dans leſquelles on a mis le vin, parceque ſi on les laiſſe de bout, le bouchon n'étant pas abreuvé ſe ſéche, & devenu plus petit il laiſſe un paſſage à l'air qui travaille ſur le vin, & forme à ſa ſurface une pellicule ou des fleurettes qui annoncent la corruption.

On ne doit mettre le *vin rouge* en bouteille qu'au bout d'un an & plus, parcequ'alors tous les ſédimens ſe ſont faits à diverſes repriſes. Si on le fait plutôt le vin s'aigrit, & devient trouble lorſqu'on agite la bouteille, ou bien il devient gras comme de l'huile, défaut dont on le guérit en agitant la bouteille, & encore mieux en remettant le vin dans le tonneau, le roulant, le collant, & attendant une année entiere pour le mettre de nouveau en bouteilles.

Des différentes eſpeces de vins.

Les différentes eſpeces de vins ſont ſans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité & par la durée. On peut dire qu'il y a autant de ſortes de vins que de terroirs. Le climat influe auſſi beaucoup ſur la qualité des vins. Les raiſins des pays froids atteignent rarement le degré de maturité néceſſaire pour obtenir un vin généreux. Les vignobles des pays trop chauds donnent au contraire des vins rudes, violens, ſujets à s'aigrir. La France par ſa poſition doit être par conſéquent une des Contrées de l'Europe les plus propres à la culture de la vigne. C'eſt auſſi la France qui recueille les meilleurs vins, & qui en fournit le plus au commerce. C'eſt peut-être à l'uſage de cette liqueur enchantereſſe que le Peuple François doit une partie de ſa gaieté : il eſt ſûr du moins que c'eſt à cette branche utile d'exportation qu'il eſt redevable de la plus grande partie des richeſſes que les Etrangers lui apportent.

En général on peut rappeller tous les vins à deux eſpeces ; ſavoir, les *vins de liqueurs* & les *vins ſecs*.

Les *vins de liqueurs* ſont ceux qui ont une ſaveur douce, ſucrée, & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins conſiſte à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de

Digitized by Google

parfum. Les *Raiſins muſcats* ſont les plus propres pour faire de ces ſortes de vins ; mais ils ne mûriſſent parfaitement que dans les pays chauds. Les vins de liqueurs, muſcats & autres, les plus eſtimés parmi nous, ſont ceux de la *Ciutat*, de *Saint-Laurent*, en Provence ; de *Frontignan*, en Languedoc ; de *Condrieux*, en Lionnois ; d'*Arbois*, en Bourgogne ; de *Rivefalte*, en Rouſſillon, & quelques autres. Les vins de liqueurs étrangers ſont le *Tokai*, qui vient en très petite quantité ſur un côteau de Hongrie, la *Verdée*, la *Moſcadelle*, & le *Montéfiaſcone*, tous vins de Toſcane ; le *Vin grec du Mont-Veſuve*, qui eſt jaune comme de l'or, & le *Lacrima-Chriſti*, vin fort rouge & délicieux, qui ſe recueille au pied de la montagne, quand le *Volcan* ne porte pas l'incendie & le ravage dans ces vignobles ; ce terrein eſt léger, ſablonneux & impregné de particules nitreuſes, qui s'exaltent par la chaleur ſouterraine du Volcan, & donnent au vin ſa qualité ſupérieure : les *vins de Malaga*, dans le voiſinage de Gibraltar ; ceux d'*Alicante* & de *Rota*, & pluſieurs autres d'*Eſpagne* ; celui de *Madere*, Iſle qui eſt a l'entrée de l'Océan ; les vins des Iſles *Canaries*, dont le plus eſtimé vient de l'Iſle de Palme ; la *Malvoiſie*, vin fort épais, qui ſe façonne dans l'Iſle de Candie, & les autres vins grecs qu'on recueille à Chio, à Tenedos, & dans d'autres Iſles de l'Archipel. Le vin de Schiros, en Perſe, eſt de même nature.

On ne parvient à donner à la plupart des *vins de liqueurs* le juſte tempérament qui les rend doux & piquans, que par une eſpece de cuiſſon. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur partie tartareuſe, en ſorte que la douceur de l'un corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laiſſe ces raiſins expoſés au Soleil ſur le cep juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe flétrir ; & pour les empêcher de tirer encore de la terre des ſucs qui retarderoient la perfection de ce mêlange, on tord le pedicule qui attache le raiſin à la brauche, enſuite on exprime la liqueur, qui ne peut manquer de s'être épaiſſie comme du ſirop. Une autre méthode conſiſte à faire évaporer en partie la liqueur ; mais cette eſpece de cuiſſon forcée donne au vin un goût de feu. Ces vins, dont la plus grande quantité des parties volatiles a été enle-

Digitized by Google

vée, ne peuvent être légers, fins & coulans. Peut-être ſont-ils par cette raiſon plus propres que les nôtres pour les pays chauds, où le ſang eſt plus raréfié, & a beſoin d'une liqueur ſubſtantielle plutôt que ſpiritueuſe. Ainſi il n'eſt pas étonnant que les habitans de l'Italie & des pays méridionaux, étant accoutumés à la douceur de ce ſirop, qui eſt proportionné à leurs beſoins, il s'en trouve beaucoup parmi eux qui ſont plutôt bleſſés que réjouis par la vivacité de nos vins.

Les *vins ſecs* au contraire ſont ceux dans leſquels le ſel tartareux n'eſt pas émouſſé ou affadi, mais au contraire où il agit en liberté ſur la langue, & y cauſe une agréable impreſſion. Tels ſont les *vins de France*, les *vins de Moſelle*, le *vins du Rhin*, & pluſieurs *vins de Hongrie*. L'uſage en eſt plus ſalutaire aux Peuples Septentrionaux, dont il volatiliſe le ſang, & dégourdit l'humeur ſombre.

Les grands défauts de ces *vins ſecs* ſont d'être verds, ou liquoreux, ou terreſtres, ou capiteux. La liqueur, c'eſt-à-dire la ſaveur ſucrée, eſt un grand défaut, parcequ'elle affadit le cœur & trouble l'eſtomac, au lieu d'y apporter la joie & la bonne diſpoſition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut ſe trouver dans les plus excellens vins : l'un & l'autre ſe corrigent communément par le tems. La verdeur eſt moins le défaut du vin que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit, ou du propriétaire qui le vendange trop tôt. Le goût dur & terreſtre eſt le pire de tous les défauts : c'eſt celui du ſol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Parmi les vins de France, ceux de Bourgogne & de Champagne tiennent les premiers rangs. Dans un excellent Mémoire de la Société des Sciences & Belles-Lettres d'Auxerre, on diſtingue la *Bourgogne* en deux parties à l'égard des vins, la *baſſe* & la *haute*.

La Baſſe-Bourgogne eſt un vignoble fort étendu, qui contient pluſieurs cantons renommés par leurs vins rouges & blancs. Ils produiſent année commune plus de cent mille muids de vin meſure de Paris.

Les principaux cantons de la *Baſſe-Bourgogne* ſont Auxerre, Coulange, Creney, Tonnerre, Avalon, Joigny & Chablis. Ceux de la *Haute-Bourgogne* ſont Po-

Digitized by Google

mar, Chambertin, Beaune, le Clos-de-Vougeot, Volenay, Montrachet, la Romanée, Nuits, Chaſſagne & Murſault.

Les vins de la Baſſe-Bourgogne ſont peu inférieurs à ceux de la haute; ils les ſurpaſſent même dans les années ſéches: mais ceux de la Haute-Bourgogne valent mieux dans les années humides. Comme de dix années, à peine s'en trouve-t-il une ſéche, il s'en ſuit qu'ordinairement la Haute Bourgogne a l'avantage ſur la baſſe. Cependant il ſe trouve chaque année dans celle-ci des vins d'élite, qui peuvent être comparés à ceux de Beaune & de Nuits, &c.

Les *vins de Champagne* vont de pair avec ceux de Bourgogne. Pluſieurs même leur ont donné la préférence. Il ſe trouve en effet des vins de Champagne qui réuniſſent toute la vigueur des meilleurs vins de Bourgogne, avec une ſaveur agréablement piquante, qui flatte, qui réjouit, & que l'on ne trouve pas ailleurs. Les vins de Champagne n'ont pas, il eſt vrai, cette couleur foncée que l'on admire dans les vins de Bourgogne. On ſe perſuade, fort à la légere, que cette couleur foncée qu'on eſtime dans les vins de Bourgogne, eſt une marque de leur ſalubrité; mais cette rougeur leur eſt commune avec les vins les plus groſſiers. Elle ne provient, comme nous l'avons dit, que du mêlange des particules fort épaiſſes de l'écorce des grains de raiſins; & plus le vin eſt chargé, moins il eſt fin & coulant: il en eſt même plus difficile à digérer. C'eſt peut-être par cette raiſon que la gravelle & la goutte, ſi ordinaires dans les pays de vignobles, ſont des maladies preſque inconnues à Reims & à la riviere de Marne, où l'on fait uſage d'un vin peu coloré.

Au reſte, les prétentions dont ces deux grandes Provinces, la Bourgogne & la Champagne, ſe flattent également, y entretiennent une émulation qui nous eſt avantageuſe. Les partiſans du vin de Bourgogne & du vin de Champagne, forment, il eſt vrai, deux factions dans l'Etat: mais leurs démêlés ſont réjouiſſans; leurs combats ne ſont pas dangereux. Il eſt même très ordinaire de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences dans l'autre; on ſe rapproche ſouvent ſans peine.

Il

Il arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se reconcilient avec le Champagne même avant le deſſert.

Les bonnes qualités du vin ſont d'être ferme, & pourtant aiſé; d'avoir du corps, & en même tems de la légereté; de réunir enfin une couleur brillante & tranſparente, avec une odeur flatteuſe, & une ſaveur délicate. L'Ecole de Salerne a exprimé ces marques d'un bon vin par le vers ſuivant :

Vina probantur odore, ſapore, nitore, colore.

C'eſt ainſi que l'induſtrie humaine eſt parvenue à préparer cette liqueur, qui, bue avec modération, porte dans l'ame la vivacité & la joie, délie la langue, évertue l'eſprit, & fait éclater la ſatisfaction du cœur par le chant. Les autres liqueurs, ſoit naturelles, ſoit artificielles, comme la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé, ſont preſque toutes des boiſſons ſérieuſes & taciturnes. Si elles raſſemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moraliſe d'un air triſte, ou l'on y politique froidement; quelquefois on y diſpute avec aigreur : c'eſt le privilege du vin ſeul d'être la ſource infaillible de la joie. Il répand la ſérénité ſur le front : il adoucit les cœurs les plus aigris, & devient ainſi le médiateur des réconciliations le plus gracieux, le plus inſinuant, & le plus facile à trouver. Mais s'il eſt un des liens dès plus engageans de la ſociété, il eſt auſſi un des plus puiſſans ſoutiens de l'homme dans ſon travail. Ce ſeroit la panacée de bien des maux, ſi on en uſoit avec modération. Le vin eſt, ſans contredit, le plus excellent cordial que l'Auteur de la Nature nous ait donné : il eſt ſtomachique; il fortifie tous les viſceres, & facilite les coctions. Mais toutes ces bonnes qualités ſe pervertiſſent par l'abus; car le vin, pris avec excès, échauffe beaucoup, corrompt les liqueurs, produit l'ivreſſe, & pluſieurs maladies fâcheuſes, comme les fievres, l'hydropiſie, l'apoplexie, la paralyſie, la léthargie, & autres ſemblables.

On trouve, dans les différentes eſpeces de vins, une variété ſinguliere de vertus & de vices. Le vin blanc, par exemple, eſt diurétique, & paſſe fort vite par la

voie des urines : il tempere l'acrimonie du ſang dans les bilieux & les ſanguins ; mais il nourrit moins que le rouge, & il eſt ſujet à exciter de la douleur de tête. Le *vin paillet* eſt plus ſpiritueux que le précédent, & il convient mieux aux tempéramens phlégmatiques, & aux vieillards.

Cependant on peut dire que le vin rouge eſt, de tous les vins, celui qui s'aſſortit le mieux à toutes ſortes de tempéramens. La raiſon en eſt, qu'il s'aſſortit une quantité ſuffiſante de parties tartareuſes qui le rendent moins fumeux & plus ſtomacal, que le blanc. Les vins doux ſont propres à faciliter l'expectoration des crachats ; & ils ſont les ſeuls, entre toutes les eſpeces de vins, qui lâchent le ventre. Les vins âpres & auſteres ſont aſtringens, & ſont bons pour ceux qui ont des cours de ventre, & dont les fibres de l'eſtomac ſont relâchées. Les vins acides ou aigrelets ſont propres aux bilieux, & pour tempérer l'effervescence du ſang. Les vins forts & ſpiritueux ſont plus propres pour réparer les eſprits de ceux qui ſont épuiſés, qu'ils ne le ſont pour l'uſage ordinaire ; l'excès de ces vins eſt beaucoup plus dangereux que celui des autres ; mais, pris avec modération à la fin des repas, ils peuvent être ſalutaires.

On a appellé *Vins muets* ou *Vins mutés* ceux qui ſont faits avec du moût dont on a empêché la fermentation. Pour obtenir ces Vins, on a ſoin, à meſure que le moût coule du preſſoir, d'en mettre une petite quantité dans des barriques où l'on fait brûler du ſoufre. En Guienne & dans quelques autres Provinces, on y ajoute du ſucre, & on braſſe le tout à force de bras, juſqu'à ce que la liqueur ne donne aucun ſigne de fermentation. On y revient pluſieurs fois, & à chaque fois on diminue la doſe du ſoufre. Quand la liqueur eſt bien repoſée, on la ſoutire : elle devient claire, limpide & brillante comme de l'eau-de-vie. Ce Vin conſerve toujours ſa douceur. Il eſt très bon pour les rhumes & les maux de poitrine. On s'en ſert quelquefois pour corriger l'acidité d'un Vin trop verd.

Le ſuc des raiſins, que l'on appelle communément *Mouſt*, ſert auſſi à faire le *Sapa* ou *Rob* & le Vin cuit : le premier ſe fait en coulant le moût, & le faiſant éva-

porer sur le feu jusqu'à ce qu'il n'en reste que la troisieme partie : ce rob est astringent, & le vulgaire s'en sert pour confire les coings & autres fruits. Dans quelques Provinces on l'emploie dans la préparation de la moutarde. Le *Sapa* ou *Rob* évaporé à consistance de miel, porte le nom de *vrai Raisiné*. Le *Vin cuit* est le suc exprimé de raisins doux & bien mûrs dont on fait évaporer sur le feu un tiers de la liqueur : alors on verse ce suc dans un vaisseau de terre ou de bois, où on l'agite avec une cuiller, tant qu'il est chaud.

Diverses substances qu'on retire du Vin.

On tire du Vin par la distillation, l'eau-de-vie, & l'esprit-de-vin. Ces liqueurs spiritueuses inflammables peuvent se tirer de toutes sortes de Vins ; mais on en tire plus des uns que des autres. L'usage que l'on fait de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin dans la Pharmacie & dans la Chirurgie sont trop connus pour en parler ici. Les liqueurs spiritueuses sont la base de tous les rarafiats : les divers fruits qu'on y met, ainsi que le sucre, moderent leur goût âcre, & on ne sent plus dominer que le goût des fruits, tels que de cerises, de muscats, de fleurs d'orange.

Le changement qui arrive au Vin, lorsque de la fermentation vineuse, il passe à la fermentation acide, nous donne le vinaigre, liqueur acide qui nous fournit plusieurs bons remedes, sans compter l'usage continuel que l'on en fait dans nos cuisines pour l'assaisonnement des alimens. Le vinaigre est astringent, rafraichissant, utile dans les esquinancies, les hémorragies, & propre à arrêter la fermentation putride : c'est un des plus grands préservatifs que nous ayons contre les fievres malignes pestilentielles & contre la peste. On fait avec le vinaigre mêlé avec l'eau une liqueur, nommée *Oxicrat*, dont on fait usage en fomentations, en gargarismes, &c.

Le Vin nous fournit encore par sa dépuration dans les tonneaux deux matieres très utiles, dont l'une est le Tartre, sel essentiel du Vin qui s'attache aux parois des tonneaux ; l'autre est la lie de Vin qui est aussi un tartre qui s'est précipité au fond du tonneau, où il est demeuré li-

Digitized by Google

quide, se trouvant mêlé avec les parties les plus visqueuses du Vin. Les Vinaigriers en séparent par expression la partie la plus liquide, dont ils se servent pour faire du vinaigre; ensuite ils mettent sécher le marc de cette lie; puis ils le font brûler & calciner, & c'est ce qu'on appelle *Cendre gravelée* : elle est en petits morceaux blancs verdâtres, ressemblans beaucoup au tartre ordinaire calciné; & elle est remplie, comme lui, d'un sel fixe alkali; mais elle est plus chargée de terre. Les Teinturiers & les Dégraisseurs en font usage. Ces cendres gravelées prises intérieurement, sont propres à lever les obstructions & à dissoudre les humeurs glaireuses; elles entrent aussi dans la préparation de la pierre à cautere.

Maniere de conserver les raisins.

Nous avons particuliérement parlé des diverses especes de raisins propres à faire le Vin; mais il y en a plusieurs autres especes qu'on cultive dans les jardins, le long des treilles, pour les manger dans leur saison, ou pour les faire sécher pour l'hiver. Les raisins de treille les plus distingués sont le *Raisin précoce* ou *de la Madelaine*, le *Chasselas* qui mûrit facilement, & est fort doux: le *Cioutat*, qui est également fort doux, & a les feuilles découpées comme le persil; le *Corinthe* blanc & violet dont les grains sont sans pepins & fort serrés, & dont les grappes sont fort grosses: le *Damas*, qui est de deux sortes, le blanc & le rouge; sa grappe est grosse & longue; son grain est gros & ambré, & n'a qu'un pepin: le *Raisin d'abricot* ainsi nommé, parceque son fruit est jaune & doré; sa grappe est fort grosse: le *Muscat*, raisin excellent, lorsqu'il est bien mûr, mais qui demande l'exposition du midi & une terre légere chaude. Il y en a de plusieurs especes; le *blanc*, qui a la grappe longue, grosse & pressée de grains; le *rouge*, qui a les mêmes qualités, mais dont le grain est plus ferme; le *noir*, qui est plus gros & plus serré de grains, & qui est fort sucré; le *violet* dont les grappes sont longues; le *Muscat de Malvoisie* que l'on met au-dessus des autres, à cause de son musc; le *Muscat long* ou *passe-musqué* qui ne réussit que dans les terres fort chaudes & dans une année favorable. Pour ai-

der la maturité de ces raisins dans les lieux où ils ne sont pas poussés par un soleil assez vif, dès que les grains en sont plus gros que des pois, on prend soin de les éclaircir avec des ciseaux, & de supprimer plusieurs grains pour nourrir les autres. Les raisins entassés sont les moins bons, soit pour la table, soit pour faire le vin. On peut aussi décharger les raisins muscats & tous les raisins blancs de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroser par dessus pendant la chaleur du soleil; cette humidité les attendrit, & leur procure une couleur d'ambre qui réjouit la vue.

Il y a des curieux qui font passer de bonne-heure les jeunes grappes de raisins, ou des fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où ils se mûrissent parfaitement au soleil, & se conservent long tems sans craindre l'insulte des insectes ou des saisons.

Il y a plusieurs autres manieres de conserver les raisins: on peut faire couper de longues branches qui soutiennent plusieurs grappes, & faire attacher ces branches sur des cerceaux qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle pas: le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses; l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin. Un autre moyen plus sûr encore, mais plus embarrassant, est de laisser les raisins sur l'espalier, & de les y tenir durant tout l'hiver enveloppés de deux petits sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'est une légere dépense, & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Apparemment que le raisin tire encore un peu de nourriture de sa tige, ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses sucs; il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluie, de la grêle, des oiseaux, des rats & des gelées ordinaires. Si le froid devient fort, on couvre la treille d'un paillasson; & l'on est presque sûr d'avoir de très beaux muscats ou autres raisins jusqu'après Pâque.

Comme tout l'art pour conserver le raisin & les autres fruits, est de les garantir, le plus exactement qu'il est possible, du contact de l'air qui donne lieu à la fermen-

Digitized by Google

tation : on peut encore les conſerver de la maniere ſuivante.

Il faut coucher les grappes de raiſin dans un tonneau ſur un lit de ſon, ſans les ſerrer, ni les mettre l'une ſur l'autre. Sur cette couche de grappes on met un nouveau lit de ſon ou de cendres, & ainſi alternativement, juſqu'au haut du tonneau que l'on bouche enſuite, de maniere que l'air n'y puiſſe pénétrer. Ce raiſin ſe conſerve ſain pendant tout l'hiver. Si on veut lui faire reprendre ſa fraicheur, il n'y a qu'à couper le bout de la branche de la grappe, & la faire tremper dans du vin, comme on fait tremper un bouquet dans l'eau, obſervant de mettre les blancs dans du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge : l'eſprit de vin eſt encore plus propre à leur faire reprendre ce qu'ils auront perdu de leurs qualités.

On nomme *Raiſins paſſés* ou *Raiſins ſecs* ceux qu'on a fait ſécher à la chaleur du ſoleil, ce qui rend les paſſes plus douces; ou bien au four, ce qui les rend un peu plus acides. On diſtingue trois principales ſortes de raiſins ſecs; ſavoir, ceux de *Damas*, qui ſont les plus gros, ceux qui tiennent le milieu, tels que nos *Paſſerilles* ou *Raiſins de Provence*, & les *Raiſins de Corinthe*.

Les raiſins de Damas ſont des raiſins deſſéchés, ridés, applatis, d'environ un pouce de longueur & de largeur, bruns, à demi tranſparens, charnus, couverts d'un ſel eſſentiel doux & ſemblable au ſucre, contenant peu de graines, d'un goût doux, mais peu agréable. On les appelle *Raiſins de Damas*, parcequ'on les recueille, & on les prépare dans la Syrie, près de Damas. La vigne, qui porte ces raiſins, differe des autres par la prodigieuſe groſſeur de ſes grains qui ont la figure d'une olive d'Eſpagne.

Les *Paſſerilles* ou *Raiſins de Provence* ſont des raiſins ſéchés au ſoleil, ſemblables aux premiers, mais plus petits, doux au goût, agréables, & qui paroiſſent confits. On les prépare dans la Provence & dans le Languedoc, mais non pas de la même eſpece de vigne préciſément; car les uns prennent les raiſins muſcats; d'autres ſe ſervent des Picardans; d'autres, des aujubines, &c.

Voici la maniere dont les habitans de Montpellier ſe-

Digitized by Google

chent leurs raisins : ils attachent les grappes deux à deux avec un fil, après en avoir ôté les grains gâtés ; ils les plongent dans l'eau bouillante à laquelle ils ont ajouté un peu d'huile, jusqu'à ce que les grains se ridents & se fanent ; ensuite ils placent ces grappes sur des perches pour les sécher, & trois ou quatre jours après ils les mettent au soleil. Dans les pays septentrionaux on se sert de raisins secs pour faire un vin artificiel, vigoureux, & qui n'est pas désagréable ; pour cet effet on les laisse macérer dans l'eau, & ensuite on la fait fermenter.

Les *Raisins de Corinthe* sont des raisins secs, d'un noir purpurin, petits, de la grosseur des grains de groseille ou des baies de sureau, presque sans pepins, doux au goût, avec une légere & agréable acidité. On les appelle *Raisins de Corinthe*, à cause de la Ville qui porte ce nom, autour de laquelle on les cultivoit autrefois. On n'y en trouve plus aujourd'hui, peut-être par la négligence des habitans. La vigne, qui les porte, est semblable aux autres ; les feuilles sont seulement plus grandes, moins découpées, obtuses, plus épaisses, blanches en dessous ; les pepins en sont aussi plus petits, & surpassent à peine ceux des groseilles ; ils ne sont pas durs. On la cultive aujourd'hui dans les Isles de Zacinthe, de Céphalonie, & autres de la domination des Vénitiens. On n'y plante que des vignes dont les raisins sont noirs. Au mois d'Août, lorsque les raisins sont mûrs, on les coupe & on les fait sécher au soleil ; lorsqu'ils sont secs, on les nétoie, on les porte dans des magasins, on les jette par une ouverture qui est faite exprès au haut du toît, & on en remplit la chambre jusqu'au haut. Ces raisins se pressent par leur propre poids ; & ils sont bientôt tellement unis & liés entre eux, qu'il faut des fers pointus pour les tirer de-là, afin d'en remplir des tonneaux pour les transporter. On les foule à pieds nuds, afin que les tonneaux en tiennent une plus grande quantité, & que l'air, en étant exclus, ils se conservent plus long-tems.

Les raisins secs contiennent un suc doux & mielleux, moins visqueux que les jujubes & les sébestes : on les ordonne dans les tisannes pectorales, pour adoucir l'acrimonie des humeurs ; & dans plusieurs décoctions, pour diminuer le goût âcre & désagréable de quelques reme-

Digitized by Google

des. Les raisins secs avec les pepins sont astringens, mais adoucissans lorsqu'on a ôté les pepins.

L'espece de raisin, qu'on nomme *Bourdelais*, sert à faire du verjus, lorsqu'il est verd. La liqueur qu'on en exprime est astringente, rafraîchissante, propre à exciter l'appétit, & utile dans les fievres ardentes. En été, on fait, avec le suc de verjus, l'eau & le sucre, une boisson agréable & rafraîchissante, qui convient dans les grandes chaleurs, sur-tout aux tempéramens bilieux. On fait aussi, avec le verjus, d'excellentes confitures.

VIGNE DE JUDÉE : *voyez* DOUCE AMERE.

VIGNE DU NORD : *voyez* HOUBLON.

VIGNE SAUVAGE ou LAMBRUS, *Labrusca*, espece de Vigne qui croît naturellement aux bords des chemins, & proche des haies. Son fruit est un fort petit raisin, qui, quand il mûrit, devient noir; mais quelquefois il ne mûrit point : on l'estime astringent; la plante est apéritive.

VIGNERON, nom donné au *Limaçon pomatia des jardins*. Voyez *à l'article* LIMAÇON.

VIGNETTE : *voyez* REINE DES PRÉS.

VIGNOT ou BIOURNEAU, coquillage univalve & operculé, du genre des Limaçons ou de la Toupie, & dans lequel M. Bernard de Jussieu a distingué les deux sexes. Ce coquillage est le *Marnat* de M. Adanson, & la *Guignette* de la Rochelle. Sa coquille est fort simple, d'un verd noirâtre, coupé de petits filets jaunes: *voyez* la *Zoomorphose de M. d'Argenville*, *pl. III*, *Lettre A*.

VIGOGNE ou VICOGNE, animal quadrupede du Pérou, qui tient du mouton & de la chevre; mais il est beaucoup plus haut & plus fort : c'est le *Vicunas* des Espagnols. Sa couleur est fauve : il est sauvage & si léger à la course, qu'il n'y a point de lévriers qui le puissent atteindre. On prend ces animaux sur le sommet des montagnes, où ils paissent en troupes. Vers le mois de Novembre, on trouve, dans le premier ou second ventricule du Vigogne, une espece de Bézoard, dont les Indiens font grands cas. La peau de cet animal porte une laine qui est fort estimée : on en fait de la bonneterie & de très bons chapeaux, qu'on appelle *Vigognes*.

Digitized by Google

Il paroît que cet animal differe peu de l'*Alpagne*, du *Glama* & du *Pacos*; peut-être même que ces animaux ne font qu'une ſeule eſpece : *voyez* ces mots.

VILAIN : *voyez* MEUNIER.

VINETIER : *voyez* ÉPINE VINETTE.

VINETTE : *voyez au mot* OSEILLE.

VINNE. Des Naturaliſtes donnent ce nom à une eſpece de *Pinne-marine* qui eſt mince, tranſparente, qui vit de rapine, & qui ſaiſit & tue, avec ſes pinces, les petits animaux dont elle fait ſa nourriture : *voy.* PINNE-MARINE.

VINULA. On appelle ainſi une très belle chenille de couleur de vin, laquelle ſe trouve ſur les ſaules, les chênes & les peupliers. Cette chenille a la queue fourchue, & elle eſt marquée d'une croix ſur le dos : elle ſe métamorphoſe en un grand & beau phalene.

VIOLETTE DE MARS ou VIOLIER COMMUN, *Viola*, plante qui croît par touffes en terre graſſe, dans les foſſés le long des haies, contre les murailles, à la campagne & dans les jardins, où elle ſe multiplie aiſément par des filets longs & rampans, qui prennent racine çà & là : on doit la replanter tous les trois ans, & l'arroſer dans les tems de ſéchereſſe.

La racine de la Violette eſt fibrée, touffue & vivace : elle pouſſe beaucoup de feuilles preſque rondes, larges comme celles de la mauve commune, dentelées en leurs bords, vertes & attachées à de longues queues : il s'éleve d'entre elles des pédicules grêles, qui, au commencement du printems, portent chacun une petite fleur très agréable à la vue, d'une belle couleur pourprée ou bleue, tirant ſur le noir, d'une odeur fort douce & très agréable, d'un goût viſqueux & un peu âcre. Cette fleur eſt compoſée de cinq petites feuilles, avec autant d'étamines à ſommets obtus, & d'une eſpece d'éperon; le tout ſoutenu par un calice, diviſé juſqu'à la baſe en cinq parties. A cette fleur ſuccede une coque ovale, qui, dans la maturité, s'ouvre en trois quartiers, laiſſant voir pluſieurs petites ſemences, arrondies & blanchâtres.

On cultive cette plante dans les jardins : elle ne perd point ſes feuilles ni ſa verdure pendant l'hiver. Elle

Digitized by Google

donne une jolie variété à fleur tantôt bleue & tantôt blanche, plus rare que la précédente; mais il y a un inconvénient qui fait tort à ces dernieres. C'eſt que les queues étant trop foibles pour les ſoutenir, & les laiſſant traîner par terre, elles ſont très ſouvent terreuſes, ſur-tout après la pluie.

La racine de Violette eſt un peu ſalée, gluante & déterſive. Ses feuilles ſont fades, gluantes & émollientes. Ses fleurs ſont rafraîchiſſantes, un peu laxatives, & du nombre des quatre fleurs cordiales. On en tire une teinture par l'eau bouillante, qu'on édulcore enſuite avec du ſucre pour en faire un ſirop, qu'on nomme *Sirop violat*, & qui eſt très agréable au goût, & convient pour les maladies de la poitrine. Les Confiſeurs & les Pharmaciens font auſſi une conſerve avec les fleurs pilées & le ſucre: elle a les mêmes propriétés que le ſirop, & convient à ceux qui ont le ventre pareſſeux. La doſe eſt d'une demi-once: on fait encore un miel de fleurs de violettes, dont on ſe ſert dans les lavemens rafraîchiſſans & émolliens. Les ſemences de violettes ſont purgatives & diurétiques.

VIOLETTE, Giroflée des Dames, ou Giroflée muſquée: *voyez* JULIANNE ou JULIENNE.

VIOLETTE DES SORCIERS: *voyez au mot* PERVENCHE.

VIOLETTE DE TROIS COULEURS ou VIOLLES; *voyez* PENSÉE.

VIOLIER BLANC & JAUNE: *voyez* GIROFLÉE.

VIOLIER D'HIVER: *voyez* PERCE-NEIGE.

VIORNE, ou HARDEAU, ou BOURDAINE BLANCHE, arbriſſeau qui croît fréquemment dans les haies, dans les buiſſons, dans les bois taillis, aux lieux incultes & montagneux. Sa racine, qui court à fleur de terre, pouſſe des verges ou branches, longues d'environ trois pieds, groſſes comme le doigt, très flexibles, & propres à lier les fagots & des paquets d'herbes; l'écorce en eſt blanchâtre, comme farineuſe, & le bois moëlleux. Ses feuilles ſont preſque ſemblables à celles de l'orme, mais velues, crenelées en leurs bords, blanchâtres quand elles ſont en vigueur, & rougeâtres lorſqu'elles ſont prêtes à tomber: elles ont un goût aſtringent. Ses fleurs

Digitized by Google

naiſſent en été au bout des branches : elles ſont en ombelles, blanches, odorantes ; chacune d'elles eſt un baſſin, coupé en cinq crenelures. A ces fleurs ſuccedent des baies molles, preſque ovales, aſſez groſſes, vertes en Juillet, puis rouges en Août, & enfin noires en Septembre ; tems de leur entiere maturité. Ces baies ſont d'un goût doux, viſqueux, peu agréable : elles contiennent chacune une ſemence forte applatie, large, canelée & preſque oſſeuſe.

Les feuilles & les baies de cette plante ſont rafraîchiſſantes & aſtringentes : on les emploie en gargariſmes dans les inflammations de la bouche & du gozier pour raffermir les gencives. On s'en ſert auſſi en décoction pour arrêter le flux de ventre, & celui des hémorrhoïdes. On prépare, avec ſes racines macérées dans la terre, puis pilées, une glu aſſez bonne.

VIORNE DES PAUVRES : *voyez* CLÉMATITE.

VIPERE, *Vipera*. La Vipere eſt une eſpece de Serpent qui met au monde ſes petits vivans, & non pas en œufs, comme pluſieurs autres eſpeces de Serpens : *Voyez* ce mot. Quoique la morſure de la Vipere irritée porte dans le ſang un poiſon des plus dangereux, ſa chair eſt cependant très utile & très eſtimée en médecine.

Preſque tous les Naturaliſtes ont écrit ſur les Viperes.

Les Viperes mâles & femelles que nous avons en France, dit M. Charas, ſont de la groſſeur d'un bon pouce par le milieu du corps, lorſqu'elles ont pris leur croiſſance ; mais le corps des femelles eſt plus gros, lorſque les Vipereaux ſont prêts à voir le jour. Elles ont d'ordinaire deux bons pieds de long ; il s'en trouve même qui ont quelque choſe de plus. Leur tête, qui eſt platte, a comme un rebord autour des extrêmités de ſa partie ſupérieure, & elle differe en cela des Couleuvres, qui ont tout ce tour émouſſé & rabattu, & la tête plus pointue & plus étroite à proportion de leur corps.

La tête de la Vipere a en tout un pouce de long, & vers ſon ſommet elle eſt de ſept à huit lignes de large, puis diminuant peu à-peu, ſa largeur n'eſt plus que de quatre ou cinq lignes à l'endroit des yeux, & de deux lignes ſeulement vers le bout du muſeau. Cette tête a deux lignes & demie de hauteur ou d'épaiſſeur. Le col

Digitized by Google

considéré dans son origine, est environ de la grosseur du petit doigt: celui des mâles est ordinairement un peu plus gros que celui des femelles: il s'en trouve néanmoins quelques unes qui, étant pleines, paroissent avoir le col plus gros, même que n'est celui des mâles. La queue de ceux-ci est toujours plus longue & plus grosse que celle des femelles, à cause qu'elle contient les deux membres qui servent à la génération, outre les deux véficules séminales: elle a environ quatre travers de doigts de longueur; mais celle des femelles n'en a guere que trois. Le haut de la queue des mâles est, dans son commencement, assez conforme en grosseur à leur col, & finit en pointe, de même que la queue des femelles; mais ces queues ne piquent point, & n'ont aucun venin. C'est à tous ces caracteres, & à ceux que nous allons décrire, que l'on distingue la Vipere d'avec les Couleuvres, connoissance bien importante, puisque sa morsure porte un poison si terrible.

La Vipere a la peau marquetée; mais le fond de la couleur varie, car il est tantôt blanchâtre, tantôt rougeâtre, tantôt gris, tantôt jaune & tantôt tanné: ce fond est toujours semé de taches noires qui paroissent comme des caracteres arrangés par des espaces assez égaux, & relatifs les uns aux autres, sur-tout au-dessus & aux côtés du corps: il y en a aussi sur la tête, & entr'autres deux en forme de cornes ou de la lettre V qui prennent naissance entre les deux yeux, qui s'ouvrent & s'étendent vers les deux côtés du sommet de la tête, & qui, quelquefois, ont chacune quatre ou cinq lignes de long, & une demi-ligne de large: vis-à-vis du milieu de ces deux traits se présente une tache de la grandeur d'une petite lentille, en forme de fer de pique, qui, étant à la tête de toutes ces taches, semble les guider le long de l'épine du dos. La peau est entierement couverte d'écailles, dont les plus fortes sont celles qui sont sous le corps: leur grandeur & leur force sont nécessaires, parcequ'elles fortifient la Vipere dans l'endroit le plus foible; d'ailleurs elles la soutiennent & lui servent comme de pieds pour ramper & porter son corps çà & là. Ces grandes écailles sont toujours de couleur d'acier d'un bout à l'autre, & different de celles des

Digitized by Google

Couleuvres, qui ſont d'ordinaire marquetées de couleur jaune. Elles s'ouvrent & s'accrochent lorſque la Vipere veut reculer ou s'arrêter. L'extrêmité de ces grandes écailles eſt comme couſue au bas d'autres petites écailles qui couvrent tout le corps : ces petites écailles ſont merveilleuſement bien arrangées, & couchées les unes ſur les autres, à peu près comme ces rangs de petites ardoiſes taillées en demi rond, qu'on voit ſur les toits en quelques endroits.

On ne remarque que ſix ouvertures à la peau de la Vipere : la plus grande eſt celle de la gueule : les autres ſont celles des deux narines, & celle qui eſt au bas du ventre, joignant le commencement de la queue, laquelle renferme non-ſeulement le trou de l'inteſtin deſtiné pour vuider les excrémens, mais auſſi ceux des parties de la génération, tant des mâles que des femelles : cette ouverture eſt bouchée par la derniere des grandes écailles qui eſt avancée en forme de demi rond, & qui s'ouvre en s'abaiſſant au tems du coït, de même que quand les Viperaux naiſſent, ou que les Viperes vuident leurs excrémens. Les yeux ont des paupieres pour les couvrir au beſoin : il n'y a point d'ouverture dans la peau pour donner paſſage à l'ouie, la nature y employant les ouvertures des narines.

Les Viperes quittent pour l'ordinaire deux fois l'année cette peau écailleuſe, ſous laquelle elles ſe trouvent revêtues d'une autre qui eſt toute formée, & qui paroît d'abord bien plus belle, & d'une couleur beaucoup plus éclatante que celle qu'elles ont quittée : il s'en forme encore inſenſiblement une nouvelle qui ſe prépare pour ſervir à ſon tour, lorſque celle qui la couvre ſe ſéparera, enſorte que la Vipere a en tout tems une double peau ; & toutes ces peaux, quoique garnies d'écailles, ſont néanmoins tranſparentes quand on les regarde à travers le jour.

Le muſeau de la Vipere eſt compoſé d'un os en partie cartilagineux, & recouvert de la peau écailleuſe : il y a de chaque côté deux conduits qui forment les narines, leſquelles ont chacune une petite ouverture ronde, & leur nerf propre qui leur communique l'odorat : les mêmes conduits ſervent auſſi à recevoir deux petits nerfs

Digitized by Google

qui sortent chacun de la partie latérale du crâne pour porter aux narines la faculté de l'ouie. Tout le crâne est d'une substance fort compacte & fort dure. La substance du cerveau est divisée en cinq corps principaux : on y observe le cervelet : la moëlle spinale semble être un même corps avec ce dernier ; elle est de la grosseur d'un petit grain de froment ; & passant à travers toutes les vertebres de l'épine du dos, elle vient aboutir à l'extrémité de la queue.

Les yeux de la Vipere sont fort vifs, & leur regard est fort fixe & fort hardi ; toutes les parties en sont assez conformes à celles des yeux des autres animaux : la langue est grise, longue & fourchue le plus ordinairement ; mais dans quelques Viperes elle a tantôt trois, tantôt quatre pointes grises : la Vipere irritée la darde avec tant d'impétuosité, qu'elle paroît comme un brandon de feu, ou un phosphore. On croyoit autrefois que cette langue étoit venimeuse, mais elle ne pique point, & n'a rien de venimeux : elle sert principalement à la Vipere, ainsi qu'à la couleuvre, pour attraper les petits animaux qu'elles veulent dévorer : leur langue est enveloppée d'une espece de gaîne d'un bout à l'autre. La mâchoire de la Vipere est armée de deux sortes de dents ; savoir, de grosses dents, dans lesquelles le venin réside, & de petites : les premieres sont attachées à l'os de la mâchoire supérieure ; elles sont crochues & courbées comme les dents canines de la plûpart des animaux carnassiers ; elles sont visiblement creuses jusque près de leur pointe, qui est très dure & très perçante pour qu'elles pénetrent mieux dans la peau, ainsi qu'il est aisé de s'en appercevoir en cassant les dents par le milieu : cette cavité se termine à la partie convexe de la dent par une petite fente visible, exactement semblable à celle d'une plume à écrire, & qui donne passage au venin. Galien décrit assez bien cette structure, lorsqu'il dit que les Charlatans se laissent mordre par les Viperes, après avoir eu soin de boucher auparavant avec de la pâte les ouvertures de leurs dents qui donnent passage au venin, afin de faire croire par là aux spectateurs qu'ils se garantissent de ses mauvais effets par le moyen de leur antidote. La nature n'a donné une figure crochue à ces dents qu'afin que leur pointe, lorsque la

Digitized by Google

Vipere veut mordre, ſe trouve perpendiculaire à la partie; car cet animal étant obligé de lever la tête pour cet effet, ſi la dent qui eſt attachée à la mâchoire étoit droite, elle ne pourroit, à cauſe de ſa diſpoſition oblique, pénétrer avec aſſez de force, ni aſſez avant dans la chair.

Le Docteur Mead dit, dans ſon *Traité des venins*, qu'outre ces dents venimeuſes qui ſont pour l'ordinaire attachées perpendiculairement, au nombre d'une, de deux ou trois de chaque côté, au premier os de la mâchoire ſupérieure, il a découvert quelques autres dents plus petites qui tiennent au même os: leurs pointes ſont extrêmement dures, & fendues de même que celles des autres; mais leurs racines ſont molles & mucilagineuſes comme les racines des dents des enfans, & elles ſont toujours couchées le long de la machoire: elles ſe détachent de l'os pour peu qu'on les touche, ce qui a fait croire à quelques Anatomiſtes qu'elles tiennent aux muſcles ou aux tendons, puiſque ſans cela elles euſſent été tout-à-fait inutiles; elles ſont faites pour remplacer celles des groſſes qui viennent à tomber par quelque accident; auſſi elles ſe durciſſent & croiſſent inſenſiblement au point de devenir à la fin perpendiculaires à l'os. Une preuve qu'elles ne croiſſent pas toutes en même tems, c'eſt qu'il y en a qui n'ont aucune dureté; d'autres commencent à ſe durcir à la pointe, & ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'elles aient acquis toute leur groſſeur. Leur nombre n'eſt point fixe, car il s'en trouve quelquefois juſqu'à ſix ou ſept à chaque côté de la mâchoire, & quelquefois moins; & c'eſt ſans doute ce qui a partagé les opinions des Anciens, touchant le nombre des dents de la Vipere.

Il y a une grande différence des dents & des mâchoires de la Vipere à celles de la Couleuvre; car celle-ci n'a point de dents canines, mais elle ſurpaſſe la Vipere pour le nombre des mâchoires & des dents, vû qu'elle a quatre mâchoires ſupérieures, & deux inférieures, avec treize dents à chaque mâchoire ſupérieure externe, autant à chacune des inférieures, & vingt à chaque mâchoire ſupérieure interne, enſorte qu'on peut compter juſqu'à quatre-vingt-douze dents en une ſeule Couleuvre; &

Digitized by Google

toutes ces dents ſont crochues, creuſes, blanches & diaphanes, de même que celles de la Vipere.

Les dents venimeuſes de la Vipere ont dans la partie interne de leurs racines de petites ouvertures qui donnent paſſage aux vaiſſeaux qui leur apportent la nourriture dont elles ont beſoin. Il eſt bon de remarquer que la nature a donné aux Viperes des dents dont la force eſt indépendante de l'âge, pour qu'elles puiſſent tuer leur proie dès le moment qu'elles viennent au monde. Les petites dents, qui ſont celles de la ſeconde eſpece, ſont crochues & recourbées comme les premieres, à la réſerve qu'elles n'ont ni fente ni ouverture : elles forment quatre rangs, deux à chaque côté de la gueule; elles tiennent au troiſieme os de la mâchoire ſupérieure, & au ſecond de l'inférieure: elles ſervent à la Vipere à s'aſſurer de ſa proie dans le tems qu'elle mord, de peur qu'en ſe débattant pour s'échapper elle n'arrache les groſſes dents

Après avoir décrit les inſtrumens qui dardent le venin, nous allons, d'après le Docteur Mead, examiner ceux qui ſervent à le préparer, & à le contenir.

Cette liqueur eſt ſéparée du ſang par deux glandes ſituées de chaque côté de la tête, directement derriere l'orbite de l'œil. Chacune de ces glandes eſt immédiatement placée ſous le muſcle qui ſert à abaiſſer la mâchoire ſupérieure, de façon que celui-ci ne peut agir qu'il ne la preſſe, ce qui facilite la ſécrétion de la liqueur qu'elle contient. Ces glandes ſont conglomerées, ou compoſées de pluſieurs autres glandes plus petites, enfermées dans une membrane commune, dont chacune envoie un vaiſſeau excrétoire qui ſe dégorge dans un vaiſſeau plus grand qui va ſe vuider dans la véſicule des gencives : cette véſicule couvre la racine des groſſes dents; elle eſt compoſée de pluſieurs fibres longitudinales & circulaires, à l'aide deſquelles elle ſe reſſere dans le tems que les dents ſe levent; & c'eſt par le moyen de cette contraction que le venin s'inſinue dans l'ouverture qui eſt pratiquée à la racine de la dent, & vient ſortir par celle qui eſt vers ſa pointe. On ne doutera point de la vérité de ce que j'avance, continue le Docteur

eur Mead, lorſqu'on ſaura que pour m'en convaincre j'ai coupé la tête à pluſieurs Viperes vivantes, & que leur ayant fait ouvrir la gueule, en leur preſſant le col, 'ai vu jaillir le venin comme d'une ſeringue. Lorſque la Vipere reſte tranquille avec la gueule fermée, les dents demeurent couchées & couvertes de la véſicule extérieure; mais lorſqu'elle veut mordre elle ouvre conſidérablement la gueule; & par le méchaniſme qui s'opere lors, ſes dents ſe trouvent redreſſées.

La Vipere ne mord jamais qu'elle n'enfonce ſes dents uſqu'à la racine, & par-là les véſicules ſouffrent une ompreſſion qui facilite encore mieux la ſortie du venin. On remarquera que la Vipere peut mouvoir l'un des côtés e la mâchoire ſans que l'autre remue, à cauſe qu'elles e ſont point articulées par leur extrêmité, comme dans es autres animaux, ce qui lui eſt extrêmement avantaeux dans la déglutition; car tandis que les dents d'un ôté reſtent immobiles & enfoncées dans la proie pour mpêcher qu'elle n'échappe, celles de l'autre s'avancent n dehors pour mieux l'attirer en dedans, & l'aſſujettiſent juſqu'à ce que les premieres s'avancent à leur tour: lles agiſſent ainſi ſucceſſivement, & pouſſent l'animal ntier (car la Vipere n'a ni dents inciſives, ni molaires our le broyer) dans l'œſophage, dont les fibres muſulaires ſont trop foibles pour pouvoir agir.

Il n'eſt pas inutile, avant que d'examiner la nature de venin, auſſi bien que la maniere dont il agit, de faire bſerver que la Nature n'a pas eu deſſein, en le produint, de nuire au genre humain, & que ſon unique but été de veiller à la conſervation de l'individu qui ne uroit abſolument s'en paſſer; car les Viperes ſe nourſent principalement de Lezards, de Grenouilles, de rapauds, de Souris, de Taupes, & d'autres ſemblables nimaux qu'elles avalent tout entiers ſans les mâcher, qu'elles logent dans leur eſtomac; ou ſuppoſé que dernier ne ſoit pas aſſez grand pour les contenir, rtie dans l'eſtomac, & partie dans l'œſophage, qui t membraneux & capable d'une grande diſtention, ils reſtent juſqu'à ce qu'ils aient été diſſous par les ſucs livaires de ces parties, ſecondés de l'action des fibres ventricule, & de la contraction des muſcles du bas

ventre : ils ſe convertiſſent ainſi en une ſubſtance fluide, propre à ſervir de nourriture à la Vipere, ce qui demande beaucoup de tems.

C'eſt ce qui fait que ces animaux peuvent vivre 3 ou 4 mois ſans prendre de nouvelle nourriture; à quoi l'on peut ajouter que leur ſang étant plus groſſier & plus viſqueux que celui de la plupart des autres animaux, il s'en diſſipe fort peu par la tranſpiration, de ſorte qu'il n'a pas beſoin d'être renouvellé ſi ſouvent. La raiſon eſt ici d'accord avec les découvertes qui ont été faites par le ſecours du microſcope; car les muſcles de l'eſtomac n'ayant pas aſſez de force pour broyer les alimens & les convertir en chyle, il faut néceſſairement que le ſang ait une conſiſtance épaiſſe & viſqueuſe. D'ailleurs, le cœur de la Vipere n'a proprement qu'un ventricule, & le ſang y circule de la même maniere que dans la Grenouille & la Tortue, dans leſquelles il ne paſſe pas plus d'un tiers de ce fluide par les poumons; ce qui fait qu'il eſt beaucoup moins attenué par l'air que dans les autres animaux. Au reſte, une pareille façon de ſe nourrir, exige néceſſairement que la proie périſſe auſſi-tôt qu'elle eſt priſe, pour qu'elle puiſſe deſcendre dans l'eſtomac; car on ne doit pas croire que la force de ce viſcere fût ſeule ſuffiſante pour la faire mourir, la ſubtilité de l'animal vivant, jointe à la foibleſſe des fibres, étant plus que ſuffiſante pour éluder ce ſort; comme en effet, on trouve tous les jours des animaux vivans dans l'eſtomac de ceux qui les ont dévorés. C'eſt à quoi ſont deſtinés les dents & le venin qu'elles renferment, & l'on ne doit pas être ſurpris que la Vipere ſe ſerve quelquefois pour nuire aux hommes, des moyens que la Nature lui a fournis pour tuer ſa proie, ſur-tout lorſqu'on l'excite à mordre de quelque maniere que ce ſoit. Ce ſuc vénimeux eſt en ſi petite quantité, que ce n'eſt tout au plus qu'une goutte qui cauſe la mort.

Pour connoître ſa nature, continue le Docteur Méad, j'ai ſaiſi pluſieurs fois des Viperes, de maniere à ne pouvoir être mordu, & je les ai agacées au point de leur faire mordre quelque choſe de dur, & de leur faire jetter leur venin; & l'ayant mis ſur une plaque de verre, j'ai examiné avec le microſcope auſſi exactement que j'ai

Digitized by Google

pu, les parties qui le composent. Je n'ai d'abord apperçu que quelques petites parcelles salines qui flottoient avec beaucoup de rapidité dans la liqueur ; mais qui au bout de quelque tems se sont converties en des cristaux extrêmement pointus & ténus, avec des especes de nœuds par-ci, par-là, d'où ils paroissoient sortir ; de sorte que le tout représentoit comme une toile d'araignée, mais infiniment déliée : & cependant ces piquans transparens ont une telle dureté, qu'ils ont resté plusieurs mois sur le verre, sans recevoir aucune altération. J'ai fait plusieurs essais avec cette liqueur, à dessein de connoître à quelle classe de sels ces cristaux appartiennent ; & ce n'a pas été sans difficulté, vu la petite quantité de liqueur & les risques dont ces sortes d'expériences sont accompagnées, que je suis venu à bout de découvrir qu'ils rougissent la teinture de Tournesol, de même que les acides. Je n'ai pas si bien réussi dans le mélange que j'ai fait de cette liqueur avec le sirop violat : il m'a semblé cependant qu'elle lui a donné une couleur rougeâtre ; mais je suis pleinement convaincu qu'elle ne l'a point teint en verd, comme elle l'auroit dû faire, pour peu qu'elle eût été alkaline. Ceci doit suffire pour faire sentir la fausseté du sentiment de ceux qui, sans le secours d'une seule expérience, ont avancé que le venin de la Vipere est un alkali, & qu'on doit y remédier par les acides.

Cette découverte s'accorde parfaitement avec une rélation qui a été communiquée au Docteur Tyson par un homme d'esprit, & qui est très propre à éclaircir cette matiere. Il dit qu'étant aux Indes, un Indien vint se présenter à lui avec différentes sortes de Serpens, s'offrant de lui montrer quelques expériences touchant la force de leur venin. L'Indien en tira d'abord un fort gros, qu'il assura ne faire aucun mal ; & en effet, ayant fait à son bras une ligature, pareille à celle dont on se sert pour la saignée, il le présenta à nud au Serpent, après l'avoir irrité pour se faire mordre ; il ramassa le sang qui couloit de la plaie avec son doigt, & le mit sur sa cuisse jusqu'à ce qu'il en eut une cuillerée. Il en prit ensuite un autre appellé *Cobra de Capelo*, qui étoit plus petit, & qu'il assura être infiniment plus vénimeux.

Digitized by Google

Pour prouver ce qu'il avançoit, il le saisit par le cou; & ayant fait sortir environ un demi grain de liqueur contenue dans la vésicule des gencives, il la mit sur le sang qui s'étoit figé sur sa cuisse : ce sang entra aussi-tôt dans une fermentation violente, & devint d'une couleur jaunâtre.

La Vipere mord avec ses dents longues, & elle lance par la plaie un esprit ou une liqueur acide fort volatile, qui s'insinuant dans les vaisseaux, coagule peu-à-peu le sang & en interrompt la circulation, d'où s'ensuit la mort, si l'on n'est point secouru. Cet effet a beaucoup de rapport avec ce qui arrive quand on seringue, par curiosité, quelque liqueur acide dans la veine d'un chien ou d'un autre animal; car peu de tems après il tombe en convulsion & il meurt.

Les remedes contre la morsure de la Vipere, sont extérieurs & intérieurs. Les extérieurs sont de lier promptement, si l'on peut, la partie au dessus de la morsure, serrant bien la ligature, afin d'empêcher le venin de pénétrer : mais si la partie mordue ne peut pas être liée, il faut à l'instant appliquer dessus, la tête de la Vipere qui a fait le mal, après l'avoir bien écrasée; ou à son défaut, celle d'une autre Vipere; ou bien on fera rougir au feu un couteau ou un autre morceau de fer plat, & on l'approchera bien près de la plaie pour en faire souffrir la chaleur le plus que l'on pourra; ou bien on fera brûler sur la plaie un peu de poudre à canon, ou bien enfin on scarifiera la plaie, & l'on y appliquera de la thériaque ou de l'ail & du sel ammoniac pilés ensemble.

Ces remedes extérieurs peuvent ouvrir les pores de la plaie, & en faire sortir les esprits envenimés; mais il faut observer que ces sortes de remedes doivent être appliqués sur-le-champ, dès que la morsure est faite: car si l'on a donné au venin le tems d'entrer dans les vaisseaux du corps avant que les appliquer, ils seront inutiles, parceque ce venin ne retournera pas à la plaie, quelque ouverture des pores que les remedes puissent opérer.

Quoique les remedes extérieurs ne doivent pas être négligés en cette occasion, ils sont pourtant d'un foible secours, en comparaison de ceux que l'on doit faire pren-

Digitized by Google

dre intérieurement : car le venin de la vipere étant fort ſubtil, il en paſſe toujours dans le ſang, quelque précaution qu'on prenne pour l'en empêcher, & pour l'arrêter au dehors. Il faut donc faire prendre au malade des remedes qui puiſſent diſſoudre le ſang & les autres humeurs coagulées, en exciter la circulation, & pouſſer par la tranſpiration & par les urines, ce qui peut être reſté du venin de la vipere.

Les ſels volatils des animaux, peuvent ſatisfaire à toutes ces indications, parcequ'ils ſont alkalins, raréfians, ſudorifiques & apéritifs; celui de la vipere eſt préférable à tous les autres, parcequ'il eſt le plus ſubtil; mais à ſon défaut on peut prendre de celui de corne de cerf, ou de celui d'urine, ou de celui de crâne humain. La thériaque, pourvu qu'elle ſoit vieille, eſt encore convenable pour remédier à cette maladie, parcequ'elle eſt compoſée d'ingrédiens, la plupart atténuans & raréfians; mais quand elle eſt encore nouvelle, on ne peut pas s'en ſervir dans cette circonſtance avec ſuccès, parceque l'opium qui s'y trouve n'a pas encore été aſſez atténué par la fermentation.

On a propoſé en Angleterre depuis quelques années l'huile d'olive ſeule, dont il faut ſimplement étuver la partie mordue, & ſi la bleſſure a été profonde, on enveloppe tout le membre bleſſé dans un cérat compoſé de plomb blanc & de la même huile; mais ce remede qui a été vérifié par MM. Geofroi & Hunauld, dont on trouve les expériences dans les *Memoires de l'Académie des Sciences*, *année* 1737, n'a pas été trouvé auſſi ſpécifique qu'on le prétendoit.

Au reſte il n'eſt point de remede plus puiſſant & plus prompt contre le venin de la Vipere, que les ſels volatils, comme le prouve d'une maniere inconteſtable l'hiſtoire qu'on lit dans les *Memoires de l'Académie des Sciences*, *année* 1747, & qui nous inſtruit auſſi de la maniere dont on doit les adminiſtrer.

Le 23 Juillet 1747, l'illuſtre M. Bernard de Juſſieu, étant à herboriſer ſur les buttes de Montmorency avec ſes éleves, un d'eux ſaiſit avec la main un ſerpent qu'il prenoit pour une couleuvre, & qui réellement étoit une vipere. L'animal irrité, le mordit en trois endroits : ſa-

voir, au pouce, au doigt index de la main droite, & au pouce de la main gauche ; il sentit presque aussitôt un engourdissement dans les doigts, & ils s'enflerent. L'enflure gagna les mains, & devint si considérable qu'il ne pouvoit plus fléchir les doigts. Ce fut dans cet état qu'on le mena à M. de Jussieu qui étoit éloigné de quelques centaines de pas. L'inspection de l'animal le fit aussitôt reconnoître pour une vipere très forte & très vive ; & le malade qui avoit été effrayé, fut rassuré par l'espérance d'une prompte & sûre guérison. En effet M. de Jussieu s'étoit assuré, tant par le raisonnement, que par un grand nombre d'expériences faites sur des animaux, que l'alkali volatil étoit dans ces occasions un remede sûr, pourvu qu'il fût administré promptement. Il avoit heureusement sur lui un flacon rempli d'eau de Luce, qui, comme l'on sait, n'est qu'une préparation de l'alkali volatil uni à l'huile de succin ; il en fit prendre au malade six gouttes dans un verre d'eau, & en versa sur chaque blessure assez pour servir à les bassiner & à les frotter. Il étoit alors une heure après midi, & il faisoit fort chaud ; sur les deux heures le malade se plaignit de maux de cœur, & tomba en défaillance : on voulut faire une ligature au bras droit, qui étoit très enflé, mais M. de Jussieu la fit défaire, & une seconde dose du même remede prise dans du vin, fit disparoître la défaillance. Alors le malade demanda à être mené au lieu où il devoit passer la nuit, il y fut mené par deux Etudians en Médecine, qui se chargerent d'en avoir soin, & de lui faire prendre le même remede, s'il lui survenoit quelque foiblesse ; il en eut effectivement deux dans la route ; étant au lit il se trouva très mal, donna même quelques marques de délire, & vomit tout son diner ; mais tous ces accidens céderent à quelques nouvelles doses d'alkali volatil. Après son vomissement il resta tranquille & dormit assez paisiblement. M. de Jussieu qui arriva sur les huit heures, le trouva beaucoup mieux, & seulement incommodé de l'abondante transpiration que le remede lui avoit causée ; la nuit fut très bonne, le lendemain les mains n'étant pas desenflées, on fit une embrocation avec l'huile d'olive, dans laquelle on mêla un peu d'alkali volatil. L'effet de ce remede fut prompt ; une demi-

Digitized by Google

heure après le malade pouvoit fléchir librement les doigts ; il s'habilla & revint à Paris, après avoir déjeuné de très bon appétit ; depuis il alla de mieux en mieux, & se trouva entierement guéri au bout de huit jours. L'enflure, l'engourdissement des mains & une jaunisse qui s'étoit montrée dès le troisieme jour sur les deux avant-bras, furent dissipés par le même remede, dont il prenoit trois fois par jour, deux gouttes dans un verre de sa boisson.

Il se trouve plus ou moins de viperes dans plusieurs Provinces de France ; mais sur tout dans le Dauphiné, dans le Lyonnois, dans le Poitou. Les viperes les plus noires passent pour les plus venimeuses. On va chercher les Viperes au printems ou en automne, parcequ'elles sont alors plus grosses & plus vigoureuses qu'en aucune autre saison. Les Payſans les prennent avec de petites pincettes de bois faites exprès, & les portent dans des bisacs aux Aporicaires.

Les Viperes different des autres serpens, non-seulement par les deux longues dents qu'elles ont aux côtés de la machoire, mais aussi, dit Lémery par une connexion différente de leurs vertebres, qui empêche qu'elles puissent, comme les autres serpens, se relever & s'entortiller autour du bras ou de la pincette qui les tient. Selon Derham, les apophyses des vertebres de la vipere sont plus courtes, sur tout vers la tête : c'est pour cela que ce serpent renverse facilement la tête & la tourne de côté. Chaque vipere, tant mâle que femelle, a cent quarante-cinq vertebres depuis la fin de la tête, jusqu'au commencement de la queue, & deux cens quatre-vingt-dix côtes, qui est le nombre double des vertebres à chacune desquelles il y a deux côtes articulées. Outre cela, il y a vingt cinq vertebres depuis le haut de la queue, jusqu'à son extrémité, & ces vertebres n'ont plus de côtes ; mais elles ont en leur place de petites apophyses qui diminuent en grandeur de même que les vertebres, en tendant vers le bout de la queue.

Le mâle de la Vipere, dit M. Charas, a deux testicules de forme longue & arrondie, de couleur blanche & de substance glanduleuse. Leur longueur est inégale ; le droit a plus d'un pouce de long ; le gauche est

Digitized by Google

plus court & un peu moins gros ; le mâle a auſſi deux parties naturelles toutes pareilles, ſituées ſous la queue l'une près de l'autre, compoſées chacune de deux corps longs & caverneux, remplis en dedans de pluſieurs aiguillons fort blancs, durs, pointus & piquans, qui y ſont plantés, & qui ont leur pointe diverſement tournée.

La femelle a deux teſticules comme le mâle, & de la même forme, mais plus longs & plus gros, ſitués aux côtés & vers le fond des deux corps de la matrice, leſquels ont leur épididyme & leurs vaiſſeaux ſpermatiques bien plus courts que ceux du mâle. La matrice commence par un corps aſſez épais, compoſé de deux fortes tuniques : ſon orifice qui eſt large ſe dilate aiſément pour recevoir tout à la fois les deux parties naturelles du mâle dans le coït. Ce corps ſe diviſe fort près de ſon commencement en deux petites poches, compoſées de tuniques molles, minces & tranſparentes ; ils ſe dilatent fort aiſément pour contenir un grand nombre de Vipereaux, juſqu'à leur perfection. La Vipere n'eſt pas la ſeule d'entre les ſerpens qui ait ſa matrice diviſée en deux corps ſemblables, ſitués de chaque côté le long des inteſtins qui les ſéparent ; car on remarque la même choſe dans la Couleuvre. Ainſi les œufs ſont d'abord formés dans les deux corps de la matrice, étant couverts chacun de leur petite tunique : en ſorte que tous ceux du même corps ſont enveloppés enſemble par une membrane commune, qu'on peut appeller leur ovaire ; ils y prennent leur accroiſſement : les Vipereaux s'y forment & s'y perfectionnent, & ils en ſortent les uns après les autres par la même voie par où la ſemence du mâle eſt entrée. On a ſeulement remarqué que le corps droit de la matrice eſt ordinairement bien plus rempli d'œufs & de Vipereaux que le gauche ; que le nombre des œufs eſt aſſez inégal ; qu'il y en a quelquefois vingt ou ving-cinq, & quelquefois la moitié moins ; que les Vipereaux prennent leur forme & leur perfection dans l'œuf où ils ſont diverſement ſitués & entortillés ; qu'ils ont chacun dans leur œuf une eſpece d'arriere-faix qui pend à leur nombril, & par lequel ils tirent leur nourriture ; qu'en naiſſant ils l'entraînent

Digitized by Google

avec eux; qu'ils en ſont en partie enveloppés ; qu'enfin leur mere les en délivre, & les nétoie en les lêchant lorſqu'ils ſont nés. On ne ſait donc ſur quoi les anciens qui ont écrit de la Vipere ſe ſont fondés, quand ils ont dit que dans le tems du coït, le mâle introduiſoit ſa tête dans la gueule de la femelle, & qu'il y verſoit ſa ſemence qui tomboit de là dans la matrice où elle formoit premierement des œufs, & enſuite des Vipereaux; que la femelle ſe ſentant chatouillée par cette émiſſion de ſemence, coupoit avec les dents la tête de ſon mâle, & que les Vipereaux étants prêts à naître, perçoient la matrice & les flancs de leur mere pour ſe faire paſſage; de ſorte qu'en lui donnant la mort, ils vengeoient en quelque ſorte celle de leur pere.

La Vipere rampe lentement, elle ne ſaute ni ne bondit jamais. Quand on lui fait du mal & qu'on l'irrite, elle devient furieuſe, & fait, comme nous l'avons dit, des morſures très perçantes ; mais elle n'attaque jamais ni les hommes, ni les gros animaux, ſi on ne lui en donne ſujet. Elle n'attaque que les petits animaux qu'elle veut dévorer pour ſa nourriture, comme les Cantharides, les Scorpions, les Grenouilles, les Souris, les Taupes, les Lézards, & d'autres ſemblables, qu'elle avale tout entiers après les avoir tués avec ſes groſſes dents.

Les eſprits animaux demeurent encore pluſieurs heures dans la tête & dans toutes les parties du tronc de la Vipere après qu'elle a été écorchée, vuidée de toutes ſes entrailles, [& coupée en pluſieurs morceaux. C'eſt ce qui fait que le mouvement y continue fort long-tems; que la tête eſt en état de mordre, & que ſa morſure eſt auſſi dangereuſe, que quand la Vipere étoit toute entiere, & que le cœur même arraché du corps conſerve ſon battement pendant quelques heures. La Vipere ne rend pas beaucoup d'excrémens, & même ils ne ſont pas puants; au lieu que ceux de la Couleuvre le ſont beaucoup. Les Viperes ne font point de trou dans la terre comme les autres ſerpens pour s'y cacher, mais elles ſe cachent d'ordinaire ſous des pierres ou ſous de vieilles mazures, où elles ſe trouvent aſſez ſouvent entaſſées & entortillées en grand nombre. Quand il fait beau, elles ſe cachent

Digitized by Google

auſſi ſous des buiſſons & ſous des herbes touffues. Elles s'accouplent ordinairement deux fois l'année ; elles commencent au mois de Mars, & portent quatre ou cinq mois leurs Vipereaux.

M. Charas a éprouvé que le tabac & ſon eſſence font mourir les Couleuvres de même que les Viperes. La Vipere peut reſter dans l'eſprit de vin une bonne heure ſans y être étouffée : nous conſervons deux Viperes dans l'eſprit-de-vin qui s'entremordoient encore au bout de quatre heures après avoir été ſubmergées de cette liqueur.

Il y a des Viperes preſque par-tout, à Malthe, en Grece, en Egypte, en Aſie, en Italie, en Eſpagne, en Portugal, en Angleterre. Elles fréquentent volontiers les lieux montagneux, ſecs, pierreux, mais elles ne ſe trouvent point dans les lieux maritimes. Il eſt faux que la Vipere s'accouple avec la Murene, comme l'ont avancé les Anciens. Comme elle ne va pas naturellement à l'eau, elle n'eſt pas un animal amphibie. Lorſqu'elle eſt en colere elle ſiffle. On aſſure avoir vu des Viperes à deux queues, & d'aûtres à deux têtes.

Propriétés de la Vipere en Médecine.

La Vipere fournit beaucoup de remedes : on s'en ſert pour réſiſter au venin, pour purifier le ſang, pour la lépre, la galle, les écrouelles, les dartres rébelles & dans les fievres malignes & peſtilentielles. Il paroît que la principale vertu de la Vipere eſt d'accélérer la circulation du ſang, d'en faciliter le mélange, de fondre les concrétions lymphatiques, & de débarraſſer par ce moyen les glandes de ces humeurs groſſieres & obſtruantes, qui venant à y ſéjourner & à s'y aigrir, occaſionnent une infinité de maladies cutanées auxquelles on donne le nom de ſcrophuleuſes & de lépreuſes. On eſt redevable de ces bons effets au ſel actif & très pénétrant dont les Viperes abondent, & qui vient des Lézards & des Taupes, dont elles ſe nourriſſent : car on ſait que ces animaux étant diſſous dans l'eſtomac, fourniſſent une grande quantité de particules volatiles, & c'eſt en cela que conſiſte la différence de la chair de Vipere d'avec

Digitized by Google

celles des autres ſerpens, qui, ne vivant que d'herbes & de gazons, ſont fort éloignés de poſſéder les propriétés qui nous rendent la Vipere ſi utile en Médecine.

Les anciens Médecins faiſoient manger pendant long-tems des Viperes en guiſe de poiſſon, roties ſur le gril; ils ordonnoient un long uſage des vins de Viperes, & ils guériſſoient par ce moyen les maladies les plus terribles & les plus opiniâtres: telle que la lépre.

Les préparations les plus ſimples de la Vipere, & en même tems les meilleures, ſont les bouillons, la gelée, les ſirops & le vin de Vipere.

On fait ſécher au ſoleil le cœur & le foie de la Vipere: on les pulvériſe enſemble, & l'on appelle cette poudre *Bézoard animal.* Elle a les mêmes vertus que le corps de la Vipere; elle ſe donne dans du bouillon & dans quelque liqueur convenable. La Chymie fournit pluſieurs autres préparations, qui ſous une forme différente, ont les mêmes propriétés: tels ſont l'eau diſtilée, l'eſprit, le ſel volatil, & l'huile de Vipere. L'eſprit & le ſel volatil ſont les remedes les plus en uſage que fourniſſent la diſtillation de la Vipere. Ils poſſedent eux ſeuls les vertus les plus eſſentielles de l'animal. On s'en ſert dans les fievres malignes, dans la petite vérole, dans l'apoplexie, dans l'épilepſie, dans la paralyſie, dans les maladies hyſtériques, & contre la piquure de toutes les bêtes venimeuſes.

La graiſſe ou axonge de Vipere eſt un remede admirable dans les affections des parties nerveuſes, ſpécialement des articulations provenantes de quelques cauſes externes, comme contuſions, plaies, piquures & autres accidens ſemblables. Cette graiſſe tient lieu des collyres les plus vantés contre les affections des yeux. Lorſqu'il ne s'agit que de fortifier la vue & de diſſiper la trop grande abondance d'humeurs qui affluent dans l'œil, & qui l'incommodent, on ſe contente d'oindre les paupieres avec ce liniment. Mais lorſqu'il eſt queſtion de remédier à des maladies plus preſſantes, il faut alors en faire diſtiller une goutte ou deux dans l'œil. C'eſt un excellent linitif, un déterſif, un conſolidant: c'eſt un ſpécifique pour les taches, les taies des yeux, & les excroiſſances membraneuſes qu'y laiſſe ſouvent la petite

Digitized by Google

vérole. Cette graiſſe a cela de particulier que, quoiqu'elle ſoit auſſi liquide que de l'huile, lorſqu'elle a ſéjournée quelque tems dans l'œil; elle en ſort épaiſſe & en forme de beurre blanc, parcequ'elle a apparemment la propriété d'abſorber les humeurs âcres & ſalines, d'où il réſulte une eſpece de ſavon, ou qu'étant déterſive, ſans être mordicante, elle s'unit à toutes les impuretés qui s'y trouvent. Ses effets ſalutaires ne ſe bornent point aux maladies des yeux. Wedel dit en avoir fait prendre avec ſuccès intérieurement aux Phtyſiques. Cette graiſſe eſt encore un bon coſmétique propre à effacer les rides du viſage, & à embellir le teint. On ſe ſert de l'huile de Vipere pour guérir les dartres, la gratelle, & les autres vices de la peau.

La chair de Vipere eſt un des principaux ingrédiens qui entrent dans la thériaque. On fait venir des Viperes de pluſieurs Provinces du Royaume, mais principalement du Poitou: on les apporte ou vivantes dans du ſon, ou ſeches par paquets d'une douzaine. On renferme ces dernieres dans des vaiſſeaux qui contiennent du vif argent, ou de l'abſinthe pour les garentir des vers; il faut qu'elles ſoient garnies de leur cœur & de leur foie, & qu'elles n'aient point de taches de noirceur, ces taches indiqueroient qu'elles ſont mortes d'elles-mêmes. Il y a pluſieurs préparations de Viperes qui nous viennent de Montpellier, de Padoue, & auxquelles on a donné le nom de *trochiſques* ou *de Paſtilles de Viperes*, qui ne ſont que des Viperes deſſéchées réduites en poudre, & miſes avec de la poudre adragant en forme de paſtilles, ointes de baume du Pérou pour les conſerver.

Les Naturaliſtes & les Voyageurs ont fait mention de beaucoup d'autres ſortes de Viperes. M. Haſſelquiſt a donné dans les *Actes d'Upſal*, 1750, *p.* 24 & 27, la deſcription de deux Couleuvres d'Egypte, dont l'une ſe nomme, *Couleuvre* ou *Vipere cornue*: celle-ci n'a point de dents à la mâchoire ſupérieure, mais elle a deux oſſelets dans le palais, longs, paralleles, garnis chacun de dix dents pointues, un peu crochues & courtes: le milieu de la mâchoire inférieure eſt garnie de huit petites dents. Cette ſorte de Serpent porte ſur la tête deux al-

Digitized by Google

guillons en forme de cornes, élevés, ronds, pointus, durs, un peu arqués & cannelés : le bout de la queue eſt armé d'un aiguillon : les Habitans d'Egypte regardent cette Vipere comme venimeuſe.

Seba donne auſſi la notice de ſeize eſpeces de Viperes, entre leſquelles on trouve la Couleuvre de Jararaka, laquelle ſe cache ordinairement ſous les rejettons d'un arbre qu'on appelle *Acacia cornu*. La Vipere mâle des Indes Orientales, dont les teſticules ſont armés de pointes, & qui a à la mâchoire ſupérieure deux défenſes ou grandes dents : on trouve auſſi cette même ſorte de Serpent dans l'Iſle de S. Euſtache. Les autres Viperes remarquables, dont parle Seba, ſont le Boicininga, les Viperes de Ceylan & d'Anticyre, la Vipere du Japon, dont la madrure forme des empreintes qui ne reſſemblent pas mal à des caracteres hébraïques, la Vipere cornue d'Eſclavonie (c'eſt une eſpece de Ceraſte), la Vipere du Paraguay, dont l'habillement eſt trop ſingulier pour qu'on puiſſe en former une vraie deſcription.

Enfin on place encore parmi les Viperes le Jaracua de Java, le Nepa d'Afrique, le Cayata du Breſil, le Cobra & le Cencoalt d'Amérique, le Jakama, le Tamachia, l'Echis de l'Iſle S. Laurent, le Magoniza du Ceylan, le Maraſſus de l'Arabie, le Paraguajana de l'Amérique méridionale, le Tetzaucoalt de la Nouvelle-Eſpagne, le Prince Aſmodée du Japon, le Zeboa des Hebreux, &c.

VIPERE IGNÉE. *Voyez* TLEHUA.

VIPERE MARINE, *Vipera marina*, *aut Serpens marinus* : c'eſt une eſpece de Murene. On trouve des obſervations de Redi ſur les différentes parties internes de la Vipere marine, dans le *Tom. IV des Collect. Academ. p.* 524 : Voyez auſſi *le mot* SERPENT MARIN.

VIPERINE DE FRANCE, *voyez* HERBE AUX VIPERES.

VIPERINE DE VIRGINIE, *voyez* SERPENTAIRE DE VIRGINIE.

VIS, *Turbo*, *aut Strombus*, genre de coquillage univalve, contourné en ſpirale, dont M. d'Argenville compoſe ſa neuvieme famille : cette coquille a la bouche tantôt large, applatie, ronde, dentée ou non dentée,

Digitized by Google

quelquefois à oreille, & ſe terminant toujours en une longue pointe très aiguë : les coquilles qui compoſent cette famille, & dont le nom eſt le plus connu, ſont l'Alêne, le Clou, le Poinçon, l'Aiguille, le Perçoir, l'Enfant en maillot, le Téleſcope, la Pyramide ou l'Obéliſque Chinois, la Tarriere, la Chenille, le Ruban, la Vis de Preſſoir, l'Eſcalier ou Scalata.

Il y a des Vis d'eau douce, comme des Vis de mer, qui n'ont point d'autre caractere que leur figure même, qui eſt faite en alêne. M. d'Argenville, *Zoormorphoſe pl. IV*, ajoute avoir trouvé des Vis terreſtres avec les Buccins.

Le mouvement progreſſif des Vis s'exécute comme celui des Limaçons, par le moyen d'une groſſe partie muſculeuſe, à laquelle on donne le nom d'*empattement* dans les Limaçons.

M. Adanſon place la Vis parmi les Limaçons univalves, de la famille de ceux qui ont deux cornes, & les yeux placés à leur racine : c'eſt le neuvieme genre de ſes coquillages univalves : il lui donne le nom de *Terebra* en latin.

VISCACHA ou VIZCHACA, eſpece de Lapin du Pérou, qui a la queue auſſi longue que celle d'un Chat : ces animaux ſont petits & doux, de couleur de gris blanc ou cendré, & ſe trouvent ſur les montagnes pleines de neige. Sous l'Empire des Incas, & même depuis, les Habitans du Pays en filoient le poil, dont ils faiſoient de riches étoffes. *Dictionn. des anim.*, *Tom. IV*, *p* 557.

VISNAGE, ou FENOUIL ANNUEL, ou CURREDENT D'ESPAGNE, *Viſnaga gingidium appellatum*, plante qui croît naturellement dans les pays chauds, comme en Turquie, en Italie, en Languedoc, en Eſpagne : on la cultive ici dans les jardins. Sa racine eſt fibreuſe & annuelle; elle pouſſe une tige haute d'environ deux pieds, cannelée, droite, glabre, genouillée, reſſemblante à celle de l'Aneth : ſes feuilles ſont découpées en grandes lanieres, liſſes & unies comme celles du panais ſauvage : ſes fleurs naiſſent en été au ſommet de la tige, diſpoſées en ombelles, blanchâtres, longues, roides, garnies à leur baſe de petites feuilles qui ſe contractent ſur elles-mêmes, & forment un creux. A ces fleurs ſuccedent des

Digitized by Google

fruits ovales, divisés en deux parties qui renferment leux semences, convexes d'un côté, & applaties de 'autre, velues, semblables à celles de l'ache, d'un goût âcre : elles mûrissent en automne.

Lorsque les pédicules de ses ombelles sont sechés, ils leviennent fermes ; & il y a beaucoup de personnes, ur-tout en Espagne, qui s'en servent en guise de curre-lents : on choisit ceux qui sont lisses, de couleur jaunâ-re, d'un goût assez agréable, & d'une odeur douce : on attribue à cette plante les mêmes propriétés médici-nales qu'au Fenouil : *voyez* ce mot.

VISON, espece de Belette du Canada, qui a, de-puis le bout du museau jusqu'à l'origine de la queue, environ quinze pouces de long : ses oreilles sont très courtes, larges & arrondies : tout son corps est couvert de poils d'un marron foncé.

VIT DE MER, ou VERGE MARINE, ou MEN-TULE, espece de Zoophyte, dont nous avons parlé au mot *Membre marin.*

VITREC, *voyez* CUL BLANC.

VITRIOL, *Vitriolum*, sel minéral dont la cristal-isation a la figure d'une lozange : sa saveur est styptique : l se fond très facilement dans le feu, & devient d'abord fluide comme de l'eau ; mais son humidité étant dis-sipée, il s'y desseche en une matiere poreuse & friable.

Il y a autant d'especes de Vitriols naturels, qu'il y a de substances métalliques, dissolubles par l'acide prove-nant de la pyrite, lequel porte le nom d'acide vitrio-lique. Quand la pyrite sulfureuse tombe en efflores-cence par le contact de l'air & de l'humidité, son soufre se détruit, & alors la vitriolisation se fait : si ce sel, qui est acide, rencontre dans l'état de dissolution une espece de terre argilleuse, il en résulte de l'alun : si au contraire il rencontre du zinc, il produira, par évapo-ration naturelle, de la couperose blanche : si la liqueur vitriolique a rencontré du cuivre, il en aura résulté du Vitriol de chypre, ou bleu ; enfin, si la même liqueur a impregné du fer, il en résultera un Vitriol verd mar-tial, nommé aussi *Couperose verte.*

On sait que ces substances ont différens degrés d'affi-nité avec l'acide dont il est question, & que par consé-

quent ces mêmes ſubſtances peuvent être chaſſées les unes par les autres quand elles ſont unies à cet acide: c'eſt ainſi, qu'en faiſant bouillir de l'alun dans une terrine de fer, la terre de l'alun ſe précipite, parceque l'acide vitriolique l'abandonne, ayant plus d'affinité avec le fer, & forme avec lui du Vitriol vert; c'eſt par la même loi que le cuivre diſſous par l'acide vitriolique ſe précipite quand on plonge dans cette diſſolution une barre de fer, ce qui forme le cuivre de cémentation. Ces ſortes de tranſmutations dont quelques impoſteurs ont fait dans le dernier ſiecle le ſublime de l'Alchymie, ſont trop connues pour nous y arrêter: tout ne dépend que de l'affinité reſpective, plus ou moins grande, de ces ſubſtances avec l'acide vitriolique. On trouve dans le Dictionnaire de Chymie les détails les plus circonſtanciés à cet égard: en notre qualité de Naturaliſte, nous nous bornons à dire ici que le Vitriol blanc, appellé *Couperoſe blanche*, eſt le Vitriol de Zinc ou de Goſlar. Le Vitriol bleu, ou de Chypre, ou d'Azur, ou de Venus, ou d'Hongrie, eſt le Vitriol de cuivre; le Vitriol ou Couperoſe verte eſt le Vitriol de fer ou de Mars.

Toutes ces eſpeces de Vitriols ſe trouvent en ſtalactites contre les parois des cavités ſouterraines, ou ſe ſéparent des eaux chargées des principes des pyrites.

A l'égard des Vitriols du commerce, ils ſont produits par l'art, & ils contiennent les mêmes principes dont nous avons fait mention: quelquefois on les retire de la pyrite, d'autres fois des terres vitrioliques, quelquefois auſſi des eaux qui contiennent ces ſels minéraux, & qu'il ſuffit d'évaporer pour les obtenir ſous une forme ſolide. Dans le cas où l'on doit retirer le Vitriol des pyrites comme cela ſe pratique en Suede, en Allemagne, en Angleterre, & même en France, il faut expoſer à l'air les pyrites reconnues propres à cette opération: lorſqu'elles auront fumé, qu'elles ſe ſeront gercées, & qu'il ſe ſera formé à leur ſuperficie des flocons ſalins, alors on les leſſivera, puis on épurera la liqueur en la laiſſant raſſeoir; on la fera évaporer ſuffiſamment dans une chaudiere de plomb; enfin on procedera à la cryſtalliſation en mettant la liqueur refroidir dans des tonneaux remplis de chevilles, ou de branches entrecroiſées. C'eſt ainſi qu'en multipliant

les

Digitized by Google

les surfaces, toutes les molécules qui tendent à la cristallisation se réunissent dans un point le plus voisin, & prennent la forme de cristaux dont la figure, la couleur & la propriété sont toujours le résultat des matieres constituantes. *Voyez* ce détail dans notre *Minéralogie, vol. I.*

Tous les Vitriols sont d'abord transparens; mais pour peu qu'ils soient exposés à l'air, ils deviennent bientôt opaques & farineux: ils se dissolvent facilement dans l'eau. Le Vitriol martial a la propriété de noircir la teinture des plantes astringentes, comme la noix de galle, &c., & d'en faire de l'encre, qui est la base de la teinture en noir: beaucoup de Pelletiers, de Teinturiers & de Chapeliers préferent d'employer son acide concentré, connu dans le commerce sous le nom impropre d'*Huile de Vitriol.*

Le Vitriol Romain, si vanté par les Adeptes, contient un peu de fer, & beaucoup de cuivre. Les especes de calchytes ou de colcothar naturels sont aussi des Vitriols: *voyez* COLCOTHAR FOSSILE.

VIVE: *voyez* DRAGON DE MER.

VIVELLE, poisson cétacée des Indes, dont la chair est mauvaise: son museau est fort long, armé d'aiguillons des deux côtés: c'est le Poisson scie dont nous avons parlé à l'article BALEINE.

VIVIPARE & OVIPARE. Par le premier de ces mots, les Naturalistes entendent les animaux dont les petits sortent tout formés du ventre de leur mere; par le second, ceux dont les petits proviennent de l'œuf par le moyen de l'incubation, ou éclosent par la chaleur du soleil, comme les petits des Tortues, des Crocodiles & autres.

Dans les especes vivipares, l'enveloppe des germes est molle & délicate, parceque demeurant toujours à couvert dans la mere, le germe n'a pas besoin d'une plus forte défense. Dans les especes ovipares, l'enveloppe du germe, un peu avant que la mere le mette bas, devient une croûte solide, & assez dure pour résister au poids & aux injures de l'air, sans offenser le petit qui est dedans.

Tous les animaux, sans exception, proviennent d'un

mere qui les met au monde de l'une ou de l'autre de ces deux manieres : ces loix subsistent dès le commencement du monde, & n'ont jamais varié.

Les animaux vivipares tiennent, sans contredit, le premier rang dans l'ordre du regne animal ; & l'homme est le premier de tous.

Le nombre des animaux vivipares n'égale pas celui des ovipares. Du nombre de ces derniers on compte toute la classe des oiseaux ; celle des poissons proprement dits, excepté l'Anguille, & le genre de la Baleine ; celle des reptiles, excepté la Vipere ; celle des insectes, parmi lesquels on trouve quelques especes de Mouches vivipares, & celle des vers, entre lesquels aussi quelques Naturalistes disent en avoir découvert de vivipares.

Ainsi, tous les vivipares se réduisent aux quadrupedes terrestres, aux poissons cétacées, à la Vipere, à quelques especes de mouches, & à quelques vers qui, peut-être ne font que se reproduire quand on détache ou que l'on coupe ces insectes en différentes parties, lesquelles deviennent autant de vers, tels sont les Polypes, le Gordius, &c.

Voyez l'*histoire abrégée de tous ces animaux, tant vivipares, qu'ovipares*, aux mots génériques *Animal*, *Amphibies*, *Cétacées*, *Coquillages*, *Crustacées*, *Insectes*, *Oiseaux*, *Poissons*, *Quadrupedes*, *Reptiles*, *Vers*, *& Zoophytes* ; & pour leur description particuliere, aux noms sous lesquels chacun d'eux est connu.

UMBUA, nom qu'on donne à Congo au Tamandua-guacu du Bresil : *voyez* à l'article TAMANDUA.

UMBILIC DE MER : *voyez* NOMBRIL MARIN.

UNAU, animal monstrueux qui se trouve dans l'Isle de Marignan : c'est une grande espece d'*Ai*, animal singulier, dont nous avons parlé au mot *Paresseux*.

UNICORNE, nom donné à la Licorne de mer, qui est le Narhwal des Islandois.

UNICORNE FOSSILE ou MINÉRALE, *Unicornu fossile*. Les Lithologistes donnent ce nom à des os d'animaux devenus fossiles, & communément si altérés qu'on ne peut guere reconnoître à quelle espece d'animal, soit marin, soit terrestre, ils ont appartenu. Les Apoticaires emploient cette substance sous le nom d'*Yvoire fossile*,

Digitized by Google

ou de *Corne foſſile* : c'eſt le Momotavakoſt des Ruſſes, & de pluſieurs autres Nations. On en trouve beaucoup dans la Sibérie, à des profondeurs aſſez conſidérables, d'une conſiſtance de craie endurcie, happante à la langue, & ſe diſſolvant avec effervescence dans les acides, tant minéraux que végétaux. On en emploie beaucoup en médecine chez les Allemands, les Italiens & en Pologne, pour arrêter le cours de ventre, pour réſiſter au venin, & pour l'épilepſie, même pour déterger les vieux ulceres, & pour fortifier les yeux. *Voyez* YVOIRE FOSSILE.

UNIQUE, nom donné à une eſpece de coquille du genre des Murex, & de la claſſe des univalves, à cauſe de ſa bouche qui eſt tournée contre l'ordinaire, de droite à gauche, avec une clavicule auſſi applatie : ſa queue eſt pointue. Ce Murex n'eſt pas commun, dit M. d'Argenville, *Conchiliol. p. 292, édit. de 1757.*

UNIVALVES, *Univalvia*, nom donné à des coquilles d'une ſeule piece.

Les *Univalves* ſont la premiere claſſe des coquillages tant marins & foſſiles, que fluviatiles & terreſtres : on en connoît, dit M. d'Argenville, quinze familles qui ſont marines, ſept parmi les fluviatiles, ſix qui ſont terreſtres, & quatorze parmi les foſſiles. Nous avons expoſé le ſyſtême hiſtorique & abrégé de ces différens coquillages au mot général *Coquillages*, & en outre à chacun des articles, ou noms que les eſpeces portent.

VOADOUROU, fruit célebre d'une plante de Madagaſcar, qui tient lieu aux Habitans de la noix d'aréca, pour le mêler avec la feuille du bétel, qu'ils mâchent continuellement. La plante qui ſe nomme *Dourou* produit des feuilles d'une toiſe de longueur ſur deux de large ; elles ſervent à couvrir les maiſons, & les tiges ſervent à bâtir des murailles. *Voa* ſignifie *fruit* dans la langue de cette Iſle, & les noms de la plupart de ſes fruits y commencent par *Voa* : les Citrons s'y nomment *Voaſaras.*

VOILIER : c'eſt le *Nautile* : voyez *ce mot.*

VOLCAN : on donne ce nom aux gouffres montueux & ardens, qui vomiſſent avec impétuoſité, & en différens tems, des fleuves de matieres bitumineuſes, ſulfureuſes, embraſées, ou qui lancent comme une grêle

Digitized by Google

d'éclats de pierres, les unes calcinées, d'autres plus ou moins vitrifiées & en ſcories, ou des tourbillons de vapeurs, des nuées de cendres, des torrens de fumée, & dont l'effet plus violent que celui de la poudre & du tonnerre a de tous tems étonné, effrayé les hommes, & déſolé la terre. Les Monts Véſuve, Ethna & Hécla ſuffiſent ſeuls pour nous en donner un exemple bien frappant: ces phénomenes déſaſtreux ſont dûs à des feux terribles, recélés dans le ſein de ces montagnes dont ils minent les voûtes: les matieres les plus rapaces, les plus apyres, & les plus réfractaires ne peuvent réſiſter à la violence de ces feux, ainſi qu'on le voit par la nature de certains morceaux de laves, dont une partie eſt vitrifiée; & l'autre, qui eſt calcinée, réſiſte à la violence du feu de nos fourneaux: *voyez* aux mots *Lave & Ponce.* Nous le répétons, l'action de ce feu eſt ſi grande, & la force de l'exploſion eſt ſi violente, qu'elle produit par ſa réaction des ſecouſſes aſſez fortes pour ébranler & faire trembler la terre, agiter la mer, renverſer les montagnes, détruire les Villes & les édifices les plus ſolides à des diſtances même très conſidérables. Ces effets, quoique très naturels, dit M. de Buffon, ont été regardés comme des prodiges; & les Habitans de l'Iſlande regardent l'ouverture de leur Volcan comme la bouche de l'enfer: les mugiſſemens qu'il fait entendre ſont les cris des damnés; enfin les éruptions ſont, ſelon ce Peuple, les effets de la fureur & du déſeſpoir des malheureux: tout cela n'eſt cependant que du bruit, du feu & de la fumée.

Les environs des Volcans ſont ſemés d'un amas énorme & confus de cendres, & de toutes les matieres jettées en l'air par les exploſions: on y trouve des laves, du ſoufre, de l'alun, du ſel ammoniac, des pyrites, des ſcories, de la pozzolane: on remarque auſſi dans les environs des Volcans beaucoup de crévaſſes qui fument dans le jour, & dont les vapeurs ſemblent enflammées pendant la nuit comme les phoſphores. Dans tous les Pays où il y a des Volcans, on y trouve abondamment du fer, du ſoufre, du Pétrole, des eaux chaudes & minérales. Dans les Iſles de Sainte Helene, auſſi bien qu'aux Açôres, on rencontre des terres ſul-

Digitized by Google

ſureuſes, & des ſcories ſemblables à du mâche-fer, ou à la pierre du Périgord. Le Japon & la chaîne des Cordillieres, au Pérou, où il y a ſeize Volcans, abondent en ſoufre & en fer. Souvent les éruptions ſont accompagnées d'eaux qui ſortent en grande abondance, & qui forment des inondations. Le jour même du tremblement de Lisbonne (premier Novembre 1755), après un bruit ſouterrain, la terre s'entrouvrit à une lieue d'Angoulême, & il en ſortit un torrent chargé de ſable de couleur rouge.

Des Phyſiciens modernes, témoins du bruit ſubit & de la diſploſion prodigieuſe qui arrivent quand il tombe un peu d'eau ſur un métal en fuſion, croient devoir ſoupçonner que l'ouverture de pluſieurs Volcans, & même les nouvelles éruptions les plus violentes des anciens Volcans, ſont cauſées par la rencontre des eaux qui ſont ſous la terre avec des matieres métalliques, abondantes, que la violence d'une inflammation a miſes en fuſion.

Les Volcans les plus redoutables ne ſe trouvent communément que ſur de hautes montagnes, vers les lieux maritimes: il ſuffit de citer le mont Veſuve, dans l'Iſle de Naples, le Mont Etna dans la Sicile, le Mont Hécla dans l'Iſlande, &c. *Voyez* l'énumération que la Martiniere, *Dictionn. Géogr.*, a faite des Volcans répandus par toute la terre. Cependant, comme l'on trouve abondamment les pierres ponces, non-ſeulement ſur les parages des Iſles, mais encore en pleine mer, on peut dire auſſi qu'il y a des Volcans ſoumarins, leſquels ſortent à la vérité des rochers qui probablement ne ſont que la crête des montagnes qui ſont dans le lit de la mer: au reſte, ſi les produits des Volcans de mer ſont ſemblables à ceux des Volcans de terre, ces rapports font préſumer en faveur de l'unité des cauſes, & de leurs phénomenes.

Toutes les montagnes qui vomiſſent du feu, ou qui ont été autrefois en éruption, ſont adoſſées à des amas confus de rochers énormes, comme briſés & détruits, & entaſſés aſſez irrégulierement les uns ſur les autres: les ſommets de ces montagnes ſont arides, tronqués, & évaſés en creuſet ou en entonnoir, ou

comme éboulés : par-tout on y reconnoît visiblement les traces qu'ont laissé des cataractes de feu, & les éruptions de différentes matieres.

M. de Buffon rapporte que quand le Vesuve commence à mugir & à rejetter les matieres dont il est embrasé, le premier tourbillon qu'il vomit a moins de vîtesse que le second, celui-ci moins que le troisieme, & ainsi de suite : les ondes pesantes de bitume, de soufre, de cendres, de métal fondu, paroissent, dit il, des nuages massifs ; & quoiqu'ils se succedent toujours dans la même direction, ils ne laissent pas de changer beaucoup celle du premier tourbillon, & de le pousser ailleurs, & plus loin qu'il ne seroit parvenu tout seul.

Il seroit peut-être à desirer qu'il y eût à la surface de notre globe un plus grand nombre de Volcans. Faute de pareils soupiraux ouverts, les mines & les secousses souterraines ne cessent d'agir jusqu'à ce qu'elles aient culbuté toutes les couches qui les recouvrent. Mais il seroit à souhaiter que les bouches des Volcans fussent à l'abri de la pluie, car l'on a vu des Volcans qui, après avoir cessé pendant long-tems de jetter du feu, ont recommencé à faire des explosions terribles, occasionnées par de nouvelles eaux qui y étoient tombées ; c'est peut-être la raison pour laquelle la montagne Fesi, au Japon, qui vomissoit autrefois du feu, n'en jette plus depuis qu'une ouverture s'est faite au flanc de cette montagne. Au reste, la plus grande partie des pays où il y a des Volcans ne laissent pas d'éprouver des tremblemens de terre, comme avant leurs premieres éruptions.

Le Mont Vésuve, qui vomit des flammes depuis plus de deux mille ans, comme le prouvent les fondemens de plusieurs édifices de l'ancienne Ville d'Herculane, nouvellement découverte, qui sont, dit-on, de lave pure ; le Mont Vésuve, dis je, n'exempte pas le reste des côtes maritimes de l'Italie, des tremblemens de terre. On assure que le premier incendie de ce Volcan fut si violent, qu'il brûla deux Villes voisines. La Ville d'Heraclée, qu'on a retrouvée dans ces derniers tems, fut détruite la premiere, & ensevelie sous plus de soixante pieds d'une sorte de cendre, dont une partie fut jettée tant à Rome, qu'en Egypte. Pline voulant considérer cet incendie de trop près, fut étouffé par la fumée. M. de

Digitized by Google

Buffon dit qu'il y a apparence que la Ville de Naples eſt ſituée ſur un terrein creux & rempli de minéraux brûlans, puiſque le Véſuve & la Solfatare (entre leſquels elle ſe trouve à égale diſtance) ſemblent avoir des communications intérieures ; car quand le Véſuve brûle, la Solfatare jette des flammes ; & lorſqu'il ceſſe, la Solfatare ceſſe auſſi.

Une des plus violentes éruptions du Véſuve a été celle de 1737, la montagne vomiſſoit par pluſieurs bouches de gros torrens de matieres métalliques fondues & ardentes, qui ſe répandoient dans la campagne & s'alloient jetter dans la mer. M de Montealegre qui communiqua cette relation à l'Académie de Paris, obſerva avec horreur un de ces fleuves de feu, & vit que ſon cours étoit de ſix ou ſept milles depuis ſa ſource juſqu'à la mer ; ſa largeur de cinquante ou ſoixante pas ; ſa profondeur de vingt-cinq ou trente palmes, & dans certains fonds ou vallées de cent vingt. La matiere qu'il rouloit étoit ſemblable à l'écume qui ſort du fourneau d'une forge. *Voyez Hiſt. de l'Acad.* 1737. *p.* 7 & 8.

On ignore la durée du tems qu'il y a que le mont Ethna brule ; cependant ſes éruptions ſont très violentes, & les matieres qu'il jette ſi abondantes, qu'on peut y creuſer juſqu'à ſoixante-huit pieds de profondeur : on voit les flammes & la fumée de ce Volcan juſqu'à Malthe qui en eſt à ſoixante lieues. On prétend qu'on a trouvé des pierres qu'il a lancées juſqu'à ſoixante mille pas, & qu'en 1683, il arriva un tremblement de terre en Sicile cauſée par une violente éruption de ce Volcan : il détruiſit entiérement la ville de Catana, & fit périr plus de ſoixante mille perſonnes dans cette ville ſeule, ſans compter ceux qui périrent dans les autres villes & villages voiſins.

Le mont Hécla en Iſlande, qui jette auſſi du feu de tems immémorial, lance ſes flammes à travers les glaces & les neiges d'une terre gelée, & ſes éruptions ſont auſſi violentes que celles de l'Etna & des autres Volcans des pays méridionaux. Il jette quelquefois, indépendamment des cendres & des pierres ponces, un déluge d'eau bouillante : on ne peut pas habiter à ſix lieues de diſtance de ce Volcan.

Digitized by Google

Le plus fameux Volcan de l'Asie, est le mont Albours auprès du mont Taurus à dix-huit lieues de Herat, il fume continuellement & jette souvent des flammes & une extrême abondance de cendres & de laves. En 1693, l'Isle de Sorca, l'une des Moluques, étoit encore très habitée, mais la haute montagne qui se voyoit au milieu de cette Isle, étoit un Volcan qui vomit du bitume & des matieres enflammées en si grande quantité, qu'il se forma un lac ardent qui s'étendit peu-à-peu, & enfin toute l'Isle fut abîmée & disparut.

Un des plus fameux Volcans des Isles de l'Océan Indien, & en même tems un des plus nouveaux, est celui de Panarucan dans l'Isle de Java : celui du mont Gounapi dans l'Isle de Banda, n'est guerre moins affreux. La caverne appellée *Beniguazeval*, auprès de Fez en Afrique, est encore un Volcan qui jette toujours de la fumée, & souvent des flammes. Dans l'Isle de Fuogue au Cap Verd, il y a un Volcan dont les effets ont obligé les Portugais à n'y plus faire d'habitations. Le Pic de Teneriffe aux Canaries, jette aussi du feu, & du sommet coulent des ruisseaux de soufre fondu du côté du Sud à travers les neiges. Ce soufre se coagule bientôt, & forme dans la neige des veines qu'on peut distinguer de fort loin.

En Amérique il y a un très grand nombre de Volcans qui n'empêchent pas qu'on n'y ressente plus fréquemment qu'ailleurs des tremblemens de terre, sur-tout dans les montagnes du Pérou & du Mexique. Le plus terrible Volcan du Pérou est celui d'Aréquipa ; on compte ensuite ceux de Carappa & de Malahallo, le Cotopaxi & le Pitchinca. Au Mexique les plus considérables sont Popocampêche & Popocatepec. On trouve aussi des Volcans & montagnes de soufre à la Guadeloupe & à Tercere. Il y a dans les montagnes, appellées Cordilleres, plusieurs précipices & de larges ouvertures dont les parois sont noires & brulées, comme dans le précipice du mont Ararat en Arménie ; qu'on appelle l'*Abîme*. Ces abîmes sont, selon M. de Buffon, des anciens Volcans qui se sont éteints.

VOLUTES, *Volutiti*, nom donné aux coquilles univalves qui composent la famille des Cornets. Ce genre de coquillages qui a pris son nom de sa propre figure,

Digitized by Google

à une bouche toujours allongée, la clavicule ou ſommet élevé, ſouvent applati, & quelquefois couronné: en un mot les Volutes compoſent la famille la plus riche que nous ayons dans les coquilles. Celles à ſommet élevé, offrent les *Amiraux*, le *Navet*, les *Spectres*, la *Flamboyante*, l'*Hébraïque*, le *Drapeau*, &c.

Parmi les Volutes à ſommet applati, on compte le *Damier*, la *Tinne de beurre*, le *Cierge*, l'*Aile de Papillon*, &c. Parmi les Volutes à ſommet couronné, on trouve la *Couronne Impériale*, la *Moire*, &c.

M. d'Argenville, d'après qui nous venons de parler, fait obſerver que l'on confond aiſément la famille des *Volutes* avec celle des *Cylindres*; mais en examinant, dit-il, les Volutes par leur intérieur, on reconnoîtra leur forme conique, dont une des extremités eſt pyramidale, & l'autre ſe coupe à vives arêtes, pour former une clavicule applatie, ou une couronne dentelée.

Le Cylindre au contraire, eſt preſque égal dans ſes deux extrémités. Il ne faut pas s'arrêter, ajoute-t il, à la bouche de la Volute, pour fixer ſon caractere générique. Sa figure qui s'allonge en pointe par le bas, eſt tout ce qui le détermine, ainſi que ſa tête applatie, & ſéparée du corps par une vive arête.

M. Adanſon a mis les Volutes ou Cornets dans le genre des *Rouleaux*: *voyez* ROULEAUX.

VOMBARE: Papillon que l'on voit dans l'Iſle de Madagaſcar, & qui eſt bigarré de différentes couleurs: il y en a qui ſont mêlés de couleur d'or, d'azur, d'argent & autres. *Diction. des Anim.*

VOND-SIRA, petit animal de la même Iſle, ſemblable à la Belette, d'une couleur rouge brune, qui aime beaucoup le miel, & qui jette une forte odeur de muſc.

VOUEDE, eſt le petit paſtel de Normandie; il ne differe de la guede ou paſtel du Languedoc, que par ſa qualité qui eſt moindre; ce qui dépend de la maniere de l'apprêter; peut-être auſſi que la chaleur du climat y fait beaucoup: *voyez* PASTEL.

VOULOU, ſorte de Canne d'Inde, de l'eſpece de celle que les Indiens appellent *Bambou* & *Sacar-Mambou*: *voyez* BOIS DE BAMBOU.

Digitized by Google

Le Voulou de la Guyane porte auſſi le nom de *Cambrouze ;* c'eſt un roſeau creux & gros comme le bas de la jambe, dont les nœuds qui ſont de pied en pied, n'excedent pas en dehors ; une petite pellicule épaiſſe de trois lignes les ſépare en dedans les uns des autres. Ce roſeau ſe trouve dans le pays de Caxenne aux bords des marécages ; il croît par touffes à la hauteur de huit à dix pieds, & quelquefois plus ; ſes feuilles ſont éparſes au ſommet, la tige eſt garni de longs piquans.

On coupe ce roſeau de longueur pour faire des bois de hamac ; à quoi, dit M. de Préfontaine, il eſt plus propre que tout autre bois, à cauſe de ſa légereté. Les Sauvages peignent ces bois & les verniſſent. Un autre uſage qu'ils font de la tige du Cambrouze, eſt de s'en ſervir en guiſe de cornets ; le ſon qu'ils en tirent les annonce dans les rivieres à ceux qu'ils veulent avertir de leur arrivée Ils s'en ſervent auſſi pour appeller le vent ; c'eſt ainſi qu'ils s'expriment, ils ſonnent de cette eſpece de cor, & croient que le vent qui leur manque leur obéira. Les Negres Colons s'y prennent d'une autre maniere, ils le ſifflent.

VRAC, nom donné au Varec : *voyez* FUCUS.

URANOMORPHITES, nom que l'on donne à des pierres ornées de dendrites qui repréſentent accidentellement des corps céleſtes.

VRILLÉE COMMUNE : *voyez* LISERON.

URUBITINGA, très bel oiſeau du Breſil, que l'on met dans le rang des Aigles. Ruiſch dit qu'il en a la reſſemblance, & qu'il eſt de la grandeur d'une Oie de ſix mois. Il differe de l'Urutaurana, autre eſpece d'Aigle du Breſil : 1°. par ſa couleur brune & noire : 2°. par ſes yeux d'Aigle : 3°. par ſes jambes nuancées de couleur jaune : 4°. par ſa queue de deux couleurs, dont le deſſous eſt blanc, juſqu'aux troiſiemes ailes, & le reſte noir : & 5°, parcequ'il n'a point de hupe.

URUBU, Vautour du Mexique : *voyez* AURA.

URUCU : *voyez* ROCOU.

URUS, ou URE, animal quadrupede, biſulce & ongulé, qui fréquente les montagnes de la Lithuanie & de la Pruſſe : on en nourrit dans la Ruſſie blanche, que l'on prend dans la forêt de Herſinie ; cet animal eſt grand & féroce.

Digitized by Google

L'Urus eſt le Tur des Polonnois, l'Aurochs des Allemands. Quelques-uns lui ont auſſi donné, mais à tort, le nom de *Biſon* : voyez *ce mot* & celui d'*Aurochs*.

URUTAURANA, eſpece d'Aigle du Breſil, dont la hupe eſt compoſée de quatre plumes noires; les deux du milieu ſont hautes de deux doigts; celles des côtés ſont plus petites: cet oiſeau a le bec noir & les pieds jaunes, tout le plumage ſupérieur eſt brun, mais l'inférieur eſt blanchâtre : le tout eſt varié de plumes noires, rangées en forme d'écailles.

USNÉE COMMUNE ou USNÉE PLANTE, ſorte de *Lichen* ou de *mouſſe d'arbre* : voyez *ce mot*.

USNÉE HUMAINE ou MOUSSE DE CRANE HUMAIN, *Uſnea Humana*. Selon Lémery, l'Uſnée humaine eſt la mouſſe ordinaire, elle eſt verdâtre, haute de deux ou trois lignes, ſans odeur, d'un goût un peu ſalé; elle naît ſur les crânes des cadavres d'hommes & de femmes qui ont été expoſés long-tems à l'air. On trouve cette petite plante principalement en Angleterre, en Irlande, ſur les crânes des perſonnes qui ont été pendues & attachées aux gibets : car on a ſoin d'y faire ſi bien tenir leurs membres avec du fil d'archal, que leurs os y demeurent pluſieurs années après que la chair a été entiérement conſumée par la pourriture & par l'air. Il naît auſſi quelquefois de l'Uſnée ſur des os des cadavres humains qui ont demeuré long-tems expoſés à l'air, mais elle n'eſt pas eſtimée ſi bonne que celle du crâne.

Selon d'autres, il y a deux ſortes d'Uſnée humaine; la premiere dont on fait uſage dans nos boutiques nous vient d'Irlande, & n'eſt autre choſe qu'une petite eſpece de *Muſcus vulgaris terreſtris Adianti aurei capitulis*, qui ne differe en rien de la mouſſe qui croît ſur les tuiles, ſur les pierres & les arbres. M. Doody, habile Apoticaire de Londres & célebre Botaniſte, a remarqué qu'elle croît ſur les os des chevaux & des bœufs qu'on a jettés à la voirie : on la trouve principalement ſur des têtes ou crânes couchés par terre en des lieux humides. La ſeconde eſt encroutée ſur les crânes humains, de la même maniere que le *Lichen ſaxatilis* ou *Lichen petræus* naît ſur les pierres aux lieux incultes & champêtres. Les Auteurs diſent qu'on préfere cette derniere à

Digitized by Google

là précédente, comme étant douée d'une vertu particuliere pour la guériſon de diverſes maladies.

L'Uſnée humaine, dit Lémery, contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Cette plante eſt fort rare en ce pays-ci, parcequ'on n'y expoſe pas les cadavres des criminels auſſi communément que dans les pays du Nord; en Allemagne, l'Uſnée eſt fort en uſage. On l'emploie comme aſtringente dans le ſaignement de nez, on la met dans les narines : on peut s'en ſervir auſſi pour l'épilepſie. L'Uſnée humaine entre dans les poudres de ſympathie, & dans pluſieurs compoſitions qui tendent toutes à arrêter l'écoulement du ſang de quelque partie du corps que ce ſoit. On trouve dans les *Ephemer. d'Allem. Decur.* 1. *ann.* 2. *p.* 96. *& ſuiv.* une ſavante Diſſertation du Docteur Martin Bernhard à Berniz, dans laquelle il s'étend beaucoup ſur les vertus de cette plante : nous y renvoyons le Lecteur qui y verra entre autres choſes curieuſes divers procédés pour la faire croître ſur des crânes humains.

Divers Auteurs, tels que Grube & Junchers, aſſurent que l'Uſnée humaine n'a d'autres vertus ſpécifiques que celles que les gens crédules ont bien voulu lui attribuer. Auſſi, Mark, fameux Droguiſte de Nuremberg, dit-il que tout le mérite de cette Uſnée, ne conſiſte que dans ſa rareté. Nous avons vu cependant plus d'une fois, des ſaignemens de nez conſidérables, arrêtés par le ſecours de l'Uſnée humaine, qui, au reſte, auroient peut-être cédé de même à l'uſage de la mouſſe ordinaire.

USNÉE FUGITIVE : *voyez* NOSTOCH.

USQUIEPATLI, animal quadrupede de la Province de Guatimala dans les Indes Orientales, qui reſſemble au Renard pour la ruſe & la fineſſe. Selon l'Auteur du *Dictionn. des Anim.* cet animal eſt long de deux palmes, il a la gueule petite, ainſi que les oreilles, les ongles courbés, la peau noire & velue, ſa queue eſt fort longue & mêlée de blanc & de noir. Il vit dans les cavernes entre les rochers, & ſe nourrit d'eſcarbots, de vers de terre, de poules, & autres oiſeaux dont il mange la chair, quand il peut en attrapper. Son urine & ſa fiente ſont d'une puanteur inſupportable, & gâtent tout ce qu'elles touchent : on prétend que le vent que cet ani-

Digitized by Google

mal lache en fuyant, a la même puanteur, & que la Nature ne lui a point donné d'autres armes pour se défendre contre les Chasseurs. Cet animal paroît ressembler beaucoup au *Blaireau puant* du Cap de Bonne-Espérance, & à la *Bête puante* de la Louisiane : voyez *ces mots.*

USUN, espece de cerise du Pérou, d'un goût doux & agréable, mais qui, comme quelques especes de champignons de Provence, a la propriété singuliere de teindre l'urine de couleur de sang. Cette propriété allarme vivement les personnes qui n'en sont pas prévenues : mais au bout de douze heures il n'y paroît plus.

UTIAS, espece de lapin de la grandeur d'un rat, qui se trouve dans les Indes Occidentales, & que l'on chasse la nuit en s'éclairant avec un insecte lumineux, dont nous avons parlé sous le nom d'*Acudia :* voyez *ce mot.*

W, ou double W, nom donné à un phalene, dont les ailes sont blanches & cendrées par dessus. Il provient d'une Chenille d'un jaune vert, tacheté de noir ; elle se trouve sur le groselier épineux. *Voyez* à l'article double CC. de ce Dictionnaire.

WALRUS ou WALROS, espece de cetacée, dont nous parlons sous le nom de *Vache marine.* Les Groënlandois vendent ses deux grandes dents ou défenses sous le nom de TORWAC.

WALUHORA, nom qu'on donne au Ceylan au Manucodiata, dont la queue est très longue : c'est une espece d'*Oiseau de Paradis :* voyez *ce mot.*

WHANG-YU, espece d'Esturgeon de la Chine, qui pese plus de deux cens livres. Sa chair est très ferme & d'un bon goût : on en fait une grande pêche dans la profonde riviere de Fuchen, par des méthodes fort ingénieuses : on y étend des filets sur quatre pieux courbés, lesquels s'abaissent & se relevent par le moyen d'une perche attachée à terre : au centre est un grand puits, d'où le poisson ne peut sortir, quand une fois il y est entré. On prend encore ces poissons avec une autre espece de filets.

WINDOVER, les Anglois donnent ce nom à l'oiseau que les François appellent *Cercelle* ou *Quercerelle* ; voyez *ce dernier mot.*

Digitized by Google

WITFISCH, les Groënlandois donnent ce nom à l'eſpece de Baleine qui n'a des dents que par en bas, dit Anderſon, (*Hiſt. Nat. de Groënl. p.* 148.) Ce poiſſon a la tête pointue, il n'a point de nageoires au dos ; mais de chaque côté il en a une qui eſt paſſablement longue ; il n'a qu'une ſeule ouverture pour rejetter l'eau : il a deux trous dans la baſe du crâne, mais ils ſe réuniſſent dans un ſeul tuyau charnu, pour produire un ſeul jet d'eau. Le Witfiſch eſt d'un blanc jaunâtre ; il a quinze à ſeize pieds de long, il ne donne guere que deux tonneaux de graiſſe : elle eſt ſi molle, que le harpon n'y tient preſque point, & quitte aiſément : ce qui eſt cauſe qu'on chaſſe rarement ce poiſſon ; mais on eſt bien aiſe de le rencontrer, parcequ'on regarde ſon arrivée comme un préſage d'une pêche abondante de Baleines. Martens, dans ſon *Voyage de Spitzberg*, *Part. IV. chap. 6. n°. 5.* parle auſſi de cette Baleine.

WITLING : *voyez* à l'article MORUE.

VULNERAIRE DES PAYSANS, *Vulneraria ruſtica.* Plante qui croît aux lieux montagneux, arides, ſablonneux, & dans des pâturages crayeux expoſés au ſoleil. Sa racine eſt ſimple, longue, droite, ligneuſe & noirâtre, d'un goût légumineux. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, rondes, velues, un peu rougeâtres, couchées par terre ; ſes feuilles ſont rangées par paires, le long d'une côte ſimple, terminée par une ſeule feuille ſemblable à celles de la Rue de chevre, mais plus moëlleuſes, velues en deſſous & tirant ſur le blanc, d'un verd jaunâtre en deſſus, d'un goût doux mêlé d'âcreté. Celles qui ſoutiennent les fleurs, ſont plus larges que les autres, oblongues & membraneuſes. Ses fleurs naiſſent en Mai & Juin aux ſommets des branches, diſpoſées en bouquets, légumineuſes, jaunes, ſoutenues chacune par un calice fait en tuyau, enflé, lanugineux & argentin. Lorſque la fleur eſt paſſée, ce calice s'enfle encore davantage, & devient une veſſie qui renferme une capſule membraneuſe, remplie ordinairement d'une ou deux petites ſemences jaunâtres qui muriſſent en Juillet & Août.

Cette vulnéraire cultivée dans les jardins, donne une variété à fleur blanche ; toute la plante eſt vulnéraire,

Digitized by Google

conſolidante, propre pour guérir les plaies récentes, étant pilée & appliquée deſſus en cataplaſme.

VULNERAIRES, mêlange d'herbes dont nous avons parlé au mot FALTRANCHS.

WOLFRAM ou WOLFART, nom que les Mineurs donnent à une eſpece de mine de fer arſénicale que quelques-uns confondent ſouvent, mais mal-à propos, avec la mine d'Antimoine; elle reſſemble beaucoup aux criſtaux d'étain : il n'eſt pas rare de la rencontrer dans les mines de ce métal, & même aſſez ſouvent elle en contient un peu. Le Wolfram eſt le *Spuma Lupi aut Jovis* des Naturaliſtes latins. *Voyez* l'article MINE DE FER ARSÉNICALE, à la ſuite du mot FER.

UZAS, eſpece de Cancre du Breſil, qui ſe trouve dans la boue auprès du rivage, & en très grande quantité. Il eſt, dit-on, de bonne ſaveur & ſain, pourvu qu'on ait ſoin de boire de l'eau fraiche, immédiatement après en avoir mangé.

XANDARUS, c'eſt le même animal que le *Tarande*; lequel eſt le Rhenne de la Laponie : *voyez* RHENNE.

XANTOLINE : *voyez* POUDRE AUX VERS.

XANXUS. Selon Lémery eſt un gros coquillage, ſemblable à ceux que les Peintres donnent ordinairement pour attribut aux Tritons. Les Hollandois le font pêcher vers l'Iſle de Ceylan, ou à la côte de la Pêcherie, où eſt le Royaume de Travancor : ceux qu'on pêche ſur cette côte ont leurs volutes de droite à gauche. S'il s'en trouvoit quelqu'un dont les volutes fuſſent diſpoſées naturellement de gauche à droite, les Indiens l'eſtimeroient infiniment, parcequ'ils croient que ce fut dans un *Xanxus* de cette eſpece, qu'un de leurs Dieux s'eſt autrefois caché. On prétend qu'il eſt défendu, à ces Indiens, de vendre ce coquillage à d'autres qu'à la Compagnie de Hollande, qui, les ayant par ce moyen à bon marché, les revend fort cher dans le Royaume de Bengale, où l'on les ſcie pour en faire des bracelets.

On nous a montré de ces coquilles en Hollande, qui n'étoient que de très grands buccins.

XAXATHUA, couleuvre du Mexique, d'une grande beauté. Ses écailles ſont blanchâtres, tachetées de points de couleur d'alezan clair. Sa tête eſt ornée de deux taches oblongues, fauves, qui paroiſſent comme façonnées autour en forme de cornichons, d'où il eſt arrivé que les anciens Ecrivains l'ont appellée improprement *Serpent cornu*. Sa gueule eſt large & ronde. A la hauteur des yeux, il regne un double cordon ſur le nez; ſes dents paroiſſent petites, parcequ'elles ſont profondément enfoncées dans leurs alvéoles. Seba a repréſenté ce Serpent avec deux teſticules oblongs, *Theſ. II. Tab.* 77, *n.* 5. La femelle eſt parée plus magnifiquement que le mâle; ſa peau eſt par-tout décorée d'enjolivemens ſinguliers.

XÉ DES CHINOIS, ou ANIMAL MUSQUÉ, *Animal moſchiferum*. M. Linnæus dit que c'eſt une eſpece de cerf qui n'a point de cornes, & dont les dents ſupérieures canines

canines ſont découvertes : on en conſerve un dans le Cabinet de la Société Royale de Londres, & il paroît différent de la Gazelle, qui fournit auſſi le muſc.

Le *Xé*, dit M. Grew, eſt long de trois pieds quelques pouces. Sa tête a un demi pied de long, & ſon front a trois pieds de large : il a le muſeau pointu comme celui d'entre les chiens de chaſſe que les Anglois nomment *Grey-Hound*. Ses oreilles ſont ſemblables à celles des Lapins : elles ont trois pouces de long, & elles ſont droites. Il a les pieds très bien fendus, garnis d'ongles très longs & larges. Le poil de la tête & des jambes eſt long d'un demi pouce, ainſi que celui du deſſous du ventre, & il n'eſt pas épais ; mais ſur le dos & aux feſſes, il a trois pouces de long, & il eſt blanc & brun, de même que celui de la tête & des cuiſſes ; celui du ventre & de la queue eſt blanc & comme crêpu. A chaque côté de la mâchoire inférieure, il y a une touffe de poils gros, courts & rudes, égaux, longs de près d'un pouce. Le poil de la veſſie, où eſt enfermé le muſc, eſt long de trois pouces.

Le *Xé* eſt timide : il entend de fort loin, & s'enfuit dès qu'on approche de lui. Cet animal ſe trouve à la Chine dans les Provinces de Kenſi & de Sachuen : il eſt de la grandeur du chevreuil. On en tire de bon muſc, que l'on trouve dans une tumeur qui lui vient ſous le ventre tous les mois ; ce muſc eſt le plus parfait, & le plus odoriférant de tous : *voyez* ce que nous avons dit de la *Gazelle*.

XILOBALSAME, *Xilobalſamum*. Voyez *à l'article* BAUME DE JUDÉE.

XIPHIAS, poiſſon cétacée, qui a le muſeau fait en forme d'épée. C'eſt l'Eſpadon, *voyez l'article* ÉPÉE, *à la ſuite du mot* BALEINE.

XOCHICAPAL, arbre de la Province de Mechoachan en Amérique, dont le tronc & l'écorce ſont d'une odeur fort agréable, & rendent une liqueur qui a les propriétés de la Réſine copal : on prétend qu'elle en eſt même une eſpece.

XOCOCHITL, arbre ſemblable au Laurier des Magellans, qui produit ce que les Eſpagnols appellent *Poivre de Tabaſco*. C'eſt un fruit qui pend en forme de

grappes, dont les grains deviennent noirs, & tiennent lieu de poivre aux habitans d'une contrée du Mexique : on l'emploie auſſi dans la Médecine.

XOMOLT, eſpece de canard du Mexique, dont le dos & le deſſus des ailes ſont noirs ; ſa poitrine eſt brune. Quand cet oiſeau eſt en colere, les plumes du deſſus de ſa tête forment une huppe.

Seba donne la figure de ce canard dans ſon *Theſ. II. Tab. 65, n. 5*, & dit que cet oiſeau a la tête d'un rouge agréable, & ornée d'une belle huppe. Il a le bec jaune, terminé en une pointe très aiguë, & marqué par deſſous d'une tache noirâtre, ſemblable à celle qui regne au coin de ſes yeux. Son dos & ſa poitrine ſont d'un rouge pâle ; le haut des ailes eſt d'un jaune clair, & le bas d'un rouge incarnat. Sa queue déployée en éventail eſt nuancée d'un rouge éclatant, & d'un beau jaune à l'extrémité.

XUTAS, eſpece d'oie des Indes occidentales, facile à apprivoiſer. Les Sauvages de la Province de Quito en nourriſſent dans leurs habitations.

YAL YAP

Y. Albin appelle ainſi un Papillon ſorti d'une Chenille qui ſe nourrit de feuilles de menthe. Le Docteur Derham penſe que le Papillon auquel on a donné le nom d'Y *grec*, peut bien être le même que celui que Petivert a appellé *Lambda*, & qui paroît être le même que le *Gamma doré* : *voyez ces mots.*

YACONDA, poiſſon qui eſt tout-à-fait couvert d'un teſt, & long de trois pieds. Il ſe pêche dans la mer des Indes Occidentales. Il eſt tout rayé de lignes jaunes, rouges & blanches. *Diction. des Anim. Vol. IV. p. 579.*

YANDON ou YANDEU, noms que l'on donne dans les Iſles de Madagaſcar & de Maragnana, à une certaine eſpece d'Autruche, qui ſemble voler en marchant, tant elle porte peu à terre. Cet oiſeau eſt très leger, & cependant il eſt plus grand qu'un homme.

YAPA, oiſeau du Breſil qui reſſemble à une Pie : il a

tout le corps noir, à l'exception de la queue qui eſt jaunâtre. Il a les yeux bleus & le bec jaune, & une aigrette compoſée de trois plumes, qu'il dreſſe à volonté. C'eſt un oiſeau qui fait grand plaiſir à voir; mais il exhale une mauvaiſe odeur quand il eſt en colere. Il fait ſa nourriture ordinaire des araignées, eſcarbots & grillons, qu'il ſait tirer de leurs trous dans tous les coins des maiſons.

YAPPÉ ou QUEUE DE BICHE SAVANE, nom que les habitans de Cayenne donnent à une mauvaiſe herbe, dont il eſt fâcheux, dit M. de Préfontaine, que les ſavanes ſoient couvertes; on ne l'y conſerve, dit-il, que juſqu'à ce qu'on ait les moyens d'y planter du chiendent, qu'on prend en ce pays ſur le bord de la mer. L'Yappé ne fait aucun profit aux beſtiaux; mais quand on manque abſolument de feuilles pour couvrir les caſes, on s'en ſert à cet uſage: on le prend en touffe ou par poignée, & on l'arrange comme le chaume.

Toute médiocre qu'eſt la couverture d'Yappé, elle elle eſt préférable à celle de la paille de cannes.

YCHO, nom que l'on donne au Pérou au *Glama*: voyez *ce mot*.

YEBLE ou HIABLE, *Ebulus*, plante que l'on trouve fréquemment le long des grands chemins & des terres labourées; elle reſſemble au ſureau, mais elle eſt beaucoup plus baſſe, car elle ne croît guere qu'à la hauteur de trois pieds. Sa racine eſt de la groſſeur du doigt: elle n'eſt point ligneuſe, mais charnue, blanche, épaiſſe de côté & d'autre, d'une ſaveur amere, un peu âcre & qui cauſe des nauſées. Ses tiges ſont rameuſes, herbacées, cannelées, anguleuſes, noueuſes, moëlleuſes comme celle du ſureau, & elles périſſent en hiver. Ses feuilles ont une ſaveur amere; elles ſont placées avec ſymétrie, & ſont compoſées de trois ou quatre petites feuilles portées ſur une côte épaiſſe, terminées par une feuille impaire. Chaque petite feuille eſt plus longue, plus aiguë & plus dentelée que celle du ſureau, elles ſont auſſi d'une odeur plus forte: ſes fleurs ſont diſpoſées en paraſol, petites, nombreuſes, & d'une odeur approchante de celle de la pâte d'amandes ameres, blanches, & en roſette: à ces fleurs ſuccedent des baies rondes, qui en muriſſant de-

viennent noires, anguleuſes, & pleines d'un ſuc qui tache les mains d'une couleur pourpre : elles renferment quelques ſemences longuettes & huileuſes.

L'écorce de la racine de cette plante, ſes feuilles & ſes baies ſont d'uſage. On attribue au ſuc d'Yeble la vertu de purger fortement par les ſelles ; ſes racines produiſent cet effet très efficacement, & ſur-tout leur écorce moyenne. Les baies & les graines ſont ameres & aſtringentes ; les jeunes pouſſes & les feuilles ſont plus douces, ainſi que la ſubſtance intérieure de la racine. On fait un rob des baies d'Yeble, dont on ſe ſert pour évacuer les eaux des hydropiques ; les feuilles ſont employées en fomentation pour diſcuter, réſoudre & pour fortifier les nerfs. On prétend que le ſuc d'Yeble entre auſſi dans la compoſition d'une eſpece de ſavon noir qui eſt fort en uſage dans les Pays-Bas.

YECOLT ou YCOLT, c'eſt un fruit de l'Amérique qui, au rapport de Lémery, eſt long, couvert de pluſieurs écailles, de couleur de chataigne, & a quelque reſſemblance avec la pomme de Pin ; mais il y en a de différentes figures & grandeurs : il renferme une eſpece de pruneau long, qu'on mange avec plaiſir. Ce fruit croît en la Nouvelle Eſpagne ſur un Palmier de montagne, nommé en latin *Yocoltus arbor* ; Les Américains l'appellent *Guichele Popotli*, & c'eſt celui dont Gaſpard Bauhin parle ſous le nom de *Arbor fructu nucis pineæ ſpecie* : cet arbre pouſſe d'une ſeule racine deux ou trois troncs qui portent des feuilles longues, étroites, épaiſſes comme celles de l'iris, mais beaucoup plus grandes ; ſes fleurs ſont compoſées chacune de ſix feuilles blanches, odorantes, diſpoſées par grappes, ſur un fort pédicule : on fait avec ſes feuilles un fil aſſez fin, mais très fort : on en forme d'excellente toile.

YEUSE, *Ilex arborea, major, glandifera.* C'eſt, dit Lémery, un arbre qui porte du gland & qui reſſemble beaucoup au chêne ; il eſt grand comme un pommier & revêtu d'une écorce brune ; ſon bois eſt dur & compacte ; ſes rameaux ſont remplis d'un duvet blanc ; ſes feuilles ſont oblongues, dentelées en leurs bords, toujours vertes en deſſus, blanchâtres & lanugineuſes en deſſous, d'un goût aſtringent ; ſes chatons ſont oblongs,

Digitized by Google

garnis de petites fleurs mousseuses, de couleur jaune; ses fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits séparés : ce sont des glands ovales, cylindriques, & peu gros, semblables d'ailleurs à ceux du chêne ordinaire.

Cet arbre croît dans les bois, principalement dans les pays chauds. M. de Tournefort le distingue d'avec le chêne, principalement parcequ'il a des feuilles dentelées; ses feuilles & ses glands sont astringens, & propres à arrêter le cours de ventre étant pris en décoction. L'Yeuse est une espece de petit chêne verd.

YEUX D'ECREVISSE, *Oculi Cancri*: *voyez* ce que c'est, à la suite du mot ECREVISSE.

YEUX DE PEUPLE, *Gemmæ populi nigri*: nom que l'on donne aux bourgeons glutineux du Peuplier noir: *voyez* à l'article PEUPLIER.

A l'égard des *yeux des animaux*: ces organes varient beaucoup pour le tissu extérieur, la méchanique visuelle, &c. Il suffit de consulter l'article des sens à la suite du mot HOMME, & l'article ŒIL A RÉZEAU, à la suite du mot INSECTE, pour avoir une idée des différens moyens que la Nature emploie pour parvenir au même but.

YGA: *voyez* YVOIRE ARBRE.

YPAPIA, nom qu'on donne au Brésil au Triton espece de Monstre marin; *voyez* TRITON.

YPECACUANHA: *voyez* IPECACUANA.

YPREAU, espece d'ormes à larges feuilles, qui tire son nom d'Ypres en Flandres, où il est commun & d'une beauté extraordinaire. Louis XIV en fit planter à Marly où ils se voient encore. Quelques-uns prétendent que c'est une espece de peuplier: *voyez* les mots ORME & PEUPLIER.

YSARD: *voyez* CHAMOIS.

YSQUAUHTLI, espece d'Aigle huppé du Mexique, dont le bec est jaune à la racine & noir par le bout. Il a les pieds pâles, le ventre est blanc & noir, le reste du plumage est brun; il est très hardi, & entre facilement dans une colere affreuse, au point de se jetter sur l'homme & de le dévisager: on en a cependant vu recevoir une espece d'instruction.

Digitized by Google

Séba donne le nom d'*Yſquauhtli* à un Aigle de la Nouvelle Eſpagne, qui approche aſſez du Corbeau, excepté par le plumage qui eſt d'un roux cendré; il a la queue d'un verd foncé; le bec recourbé, pointu, & d'un cendré jaunâtre.

YSQUIEPATLI: *voyez* USQUIEPATLI.

YVOIRE ou IVOIRE, nom qu'on donne dans le commerce à la dent ou défenſe de l'Eléphant, lorſqu'elle eſt détachée de ſa mâchoire, & prête à être miſe en œuvre. Les Marchands en gros lui donnent le nom de *morfil*: on appelle *noir de velours*, le noir d'yvoire trochiſqué, qui ſert à la peinture, &c. *voyez* l'article ELÉPHANT.

YVOIRE FOSSILE, *Ebur foſſile*, nom donné à l'*Unicorne foſſile* ou *Momotova-Koſt* des Ruſſes. Cette ſubſtance eſt ordinairement une dent molaire ou inciſive d'Eléphant, que l'on trouve comme dénaturée & plus ou moins entiere, enſevelie à différentes profondeurs de la terre: on en rencontre plus communément le long de quelques rivieres en Sibérie, que par-tout ailleurs: on en a trouvé auſſi dans le Canton de Bâle, dans le Margraviat de Bareith & dans les Pyrennées. L'Yvoire foſſile n'eſt ſouvent autre choſe que des portions de cornes ou d'os d'animaux de terre ou de mer. La couleur intérieure de ce foſſile n'eſt pas toujours la même; il y en a de jaune, de verd, de brun ou noirâtre; mais il eſt toujours aſſez blanc dans l'intérieur; il a une ſaveur de craie & une odeur d'amande; il ſe diviſe en lames plus ou moins épaiſſes, & rarement régulieres; il happe à la langue comme les marnes: on en fait uſage en Médecine: *voy.* UNICORNE FOSSILE.

YVOIRE ARBRE, *Ygaſeu Yuvera.* Lémery dit que c'eſt le nom de certains arbres du Breſil, dont les Indiens ſéparent l'écorce entiere pour en faire de petits bateaux, qui ſont capables de porter chacun trente hommes armés & davantage. Cette écorce eſt épaiſſe d'un pouce, longue de trente-cinq ou quarante pieds, & large de quatre ou cinq pieds.

YVRAIE ou IVROIE ou ZIZANIE, *Lolium verum*: eſpece de *Gramen* qui croît dans les champs avec le blé & l'orge; ſes racines ſont fibrées & pouſſent des tiges

Digitized by Google

ou tuyaux de trois ou quatre pieds, ſemblables à ceux du blé, ayant quatre ou cinq nœuds, de chacun deſquels naît une feuille longue, étroite, verte, graſſe, cannelée, enveloppant la tige par ſa baſe; ſes ſommités portent des épis longs d'un pied, & d'une figure particuliere, car ils ſont diviſés, dit Lémery, en pluſieurs parties rangées alternativement, de maniere que chacun paroît un petit épi, ou paquet compoſé de quelques étamines qui ſortent du fond d'un calice écailleux. A ces fleurs ſuccedent des graines plus menues que celles du blé, peu farineuſes & de couleur rougeâtre.

On prétend que le pain & la bierre où il eſt entré beaucoup d'yvroie, ennivrent & cauſent des maux de tête, des éblouiſſemens & des aſſoupiſſemens. Cette plante appliquée extérieurement, eſt déterſive, réſolutive, & réſiſte à la pourriture.

YVRAIE DE RAT ou YVRAIE SAUVAGE, *Phœnix, aut Gramen loliaceum anguſtiore folio & ſpicâ.* Cette plante croît dans les champs, le long des chemins & ſur les toîts des bâtimens; ſes racines ſont nouées & fibreuſes; elles pouſſent pluſieurs tiges hautes de deux pieds, grêles, rondes, ayant peu de nœuds d'où ſortent deux, trois ou quatre feuilles longues & étroites, comme en la précédente eſpece; ſes tiges ſont terminées en leurs ſommités par des épis ſemblables à ceux de l'Yvraie, mais plus petits, garnis de feuilles à étamines rouges, & quelquefois blanches: les graines qui ſuccedent à ces fleurs, ſont oblongues & rouges.

Cette eſpece de *Gramen* eſt déterſif & aſtringent; pris en décoction, il convient dans les cours de ventre, les hémorrhagies, & même pour le flux d'urine: les rats mangent volontiers de cette Yvraie ſauvage, & c'eſt d'où lui eſt venu le nom d'*Yvraie de Rat.*

Digitized by Google

ZAAGVISCH, nom que les Hollandois donnent à une eſpece de poiſſon volant de l'Inde, qui a dans la bouche une trompe dentelée, ſemblable à de l'yvoire ; le vol de ce poiſſon eſt de peu de durée : *voyez* POISSON VOLANT.

ZAART-SFICK : *voyez* au mot MORUE.

ZACCON, eſpece de Prunier étranger qui croît dans la plaine de Jérico. Cet arbre eſt grand comme un Oranger, il porte des feuilles ſemblables à celles de l'Olivier, mais plus petites, moins larges, plus pointues, fort vertes ; ſes fleurs ſont blanches ; ſes fruits ſont gros comme des prunes, ronds, verds au commencement, mais en muriſſant ils deviennent jaunes ; ils renferment chacun un noyau. On tire de ces fruits une huile par expreſſion, qui eſt excellente pour diſcuter & réſoudre les humeurs froides & viſqueuſes.

ZAFRE ou SAFRE NATUREL : *voyez* COBALT.

ZAGU : c'eſt le *Sagou* : voyez *ce mot*.

ZAIM ou ZIM : *voyez* ZINC.

ZAMARUT : *voyez* au mot EMERAUDE.

ZAPOTE : c'eſt le *Zapote blanco* des Eſpagnols, dont nous avons parlé à l'article SAPOTILLIER.

ZEBOA, Vipere de l'Iſle de Nera, ſituée près de Banda dans l'Océan Oriental. Elle eſt magnifiquement mouchetée, ſur toute l'étendue des côtés, de taches rondes & rouſſâtres ; ſes écailles fauves ſur le dos ſont ſurſemées de grandes taches d'un chatain clair, qui forment une eſpece de chaîne. Sa tête, ſemblable à celle du Ceraſte, porte comme l'empreinte d'un bouclier tirant ſur le rouge, & finiſſant en deux eſpeces de cornichons, qui vont juſqu'au derriere du col ; mais ces deux eſpeces de cornichons ſont applatis, & ne pouſſent point au dehors, ainſi que les anciens Naturaliſtes l'ont cru fauſſement : d'où il eſt arrivé qu'ils ont dépeint ce ſerpent avec des cornes fort ſaillantes : ce qui n'eſt rien moins que vraiſemblable, dit Séba, *Theſ. II. Tab.* 78, *n.* 1.

ZEBRE ou ANE RAYÉ ET SAUVAGE du Cap de

Bonne Eſpérance, *Zebra, aut Equus lineis tranſverſis verſicolor.* Animal quadrupede & ſolipede, fort reſſemblant à l'Ane. Le Zebre eſt robuſte, doux & aſſez bien fait; il eſt de la grandeur d'un petit cheval; ſes oreilles ſont plus longues que celles du Cheval, & plus courtes que celles de l'Ane; il a ſix dents inciſives à chaque mâchoire; ſa criniere eſt courte, ſa peau eſt d'une beauté ſinguliere. Tout ſon corps eſt rayé de belles lignes tranverſales qui le cerclent: elles ſont alternativement jaunes & noires dans le mâle, & alternativement noires & blanches dans la femelle; le poil en eſt doux & liſſe, ſa peau & ſon crin ſont comme tachetés de différentes couleurs; ſes pieds, ſon ſabot & ſa queue reſſemblent à ceux de la Mule: ſes jambes ſont menues & bien proportionnées: on dit que par les qualités, le Zebre tient beaucoup du Cheval: il produit chaque année. Sa courſe eſt ſi légere & ſi vite, qu'elle a paſſé en proverbe parmi les Eſpagnols & les Portugais.

On trouve le Zebre en Afrique, non-ſeulement au Cap de Bonne-Eſpérance, mais dans le Congo, dans certaines Provinces de la Barbarie, & dans les forêts du Royaume d'Angola & de Loango. Les Zebres marchent ordinairement par troupes: on aſſure qu'il y a peu d'animaux auſſi difficiles à prendre, à cauſe de leur viteſſe: c'eſt ce qui les rend très rares & très chers. Cet animal, quoique d'un naturel doux, eſt difficile à apprivoiſer: on en a cependant vu quatre à Liſbonne, le Roi de Portugal s'en ſervoit quelquefois pour trainer ſon caroſſe: on nommoit ces animaux *Burro domato.* Comme le volume dans lequel M. de Buffon parle du Zebre, n'étoit pas encore dans le public, lorſqu'on imprimoit le préſent article, nous avons conſulté cet illuſtre Naturaliſte: il nous a dit s'être aſſuré que le Zebre, malgré ſa grande reſſemblance extérieure avec l'Ane, eſt un animal d'un genre différent.

ZEDOAIRE, *Zedoaria.* Dans les boutiques, on diſtingue ſous ce nom deux ſortes de racines: ſavoir, la Zédoaire longue & la ronde.

La ZÉDOAIRE LONGUE, *Zeodaria longa*, eſt une racine tubéreuſe, denſe, ſolide, longue de trois pouces, & de la groſſeur du petit doigt, qui ſe termine par les

Digitized by Google

deux bouts en une pointe mouſſe, de couleur de cendre en dehors, blanchâtre ou griſâtre en dedans, d'un goût âcre, mucilagineux, un peu amer, aromatique, d'une légere odeur de gingembre ou de camphre mêlée de l'odeur de laurier, comme graſſe au toucher, & rarement vermoulue.

La ZÉDOAIRE RONDE, *Zedoaria rotunda*, reſſemble à la précédente par ſa ſubſtance, ſon poids, ſa ſolidité, ſon goût & ſon odeur; elle n'en differe que par la figure: car elle eſt ſphérique & de la groſſeur d'un pouce, un peu raboteuſe, ſe terminant quelquefois en une petite pointe, par laquelle elle a coutume de germer, lorſqu'elle eſt encore dans la terre. Celle-ci eſt plus rare que la précédente: l'une & l'autre viennent de la Chine.

Quelques Botaniſtes diſent que la Zédoaire eſt la racine d'une plante qui s'appelle *Malan-Kua* ou *Zadura Herba*, dans le Malabar: que cette racine bulbeuſe eſt couverte d'une membrane coriace, & qu'à cette racine ſont attachées pluſieurs autres bulbes ovalaires, au nombre de ſix, placées deux à deux les unes ſur les autres, liſſées & fibrées: du ſommet de la racine, s'éleve une gaîne blanche, membraneuſe comme dans le ſafran, dans laquelle ſont renfermées quatre ou cinq fleurs à trois ou ſix pétales, de la longueur du doigt & panachées de différentes couleurs; ces fleurs ont une odeur plus agréable encore que celle de la violette & des lys, & ſortent de la terre avant les feuilles; dès qu'elles ſont tombées, leur calice ſe renfle & devient une capſule qui contient les graines. Les feuilles ſont longues d'un empan, aſſez larges, pointues, liſſes, unies, d'un verd gai, d'un goût & d'une odeur de gingembre, ſoutenues ſur une queue épaiſſe & très courte: laquelle par une baſe large & comme feuillée, enveloppe la tige, & donne naiſſance à une côte qui traverſe la feuille dans toute ſa longueur: les tiges ont à peine une coudée de hauteur.

M. Herman, dans ſon catalogue du jardin de Leyde, parle d'une autre eſpece de Zédoaire, qu'il nomme *Zedoaria Zeylanica camphoram redolens*: c'eſt le *Haran-Kaha* du Ceylan. Ses feuilles ſont d'un côté d'un rouge de pourpre obſcur; les queues des feuilles ſont faites en forme

Digitized by Google

de quille de vaiſſeau, d'un rouge obſcur & un peu hériſſées, ſortant immédiatement de la racine, & non de la tige.

On lit dans la Matiere Médicale de M. Geofroi, que la Zédoaire diſtillée avec de l'eau commune fournit une huile eſſentielle, denſe & épaiſſe, qui ſe fige & prend la forme du camphre le plus fin. Cette racine eſt bonne contre les poiſons, la morſure des animaux venimeux, & contre la peſte : elle eſt très ſudorifique, chaſſe les vents, fortifie l'eſtomac, arrête le vomiſſement & ranime la circulation du ſang. Elle eſt très utile dans les maladies ſcorbutiques & dans les affections qui tendent à l'apoplexie & à la paralyſie : on en fait uſage en mêlant ſa poudre avec du ſucre & avec les poudres de l'acorus, de la canelle, de l'ambre gris & le baume du Pérou. On a coutume dans l'Iſle de S. Laurent de confire au ſucre cette racine encore verte, & en cet état on en fait uſage comme du gingembre

ZEEBOT-JE, Poiſſon des Indes fort ſingulier, dont il eſt mention dans Willughby & Ray. Cet animal nage d'une viteſſe extraordinaire ; il a des nageoires longues & très fortes ; les deux du ventre ſont dures & preſque oſſeuſes. Il s'en ſert très adroitement pour nager, pour s'arrêter, ou pour attaquer d'autres poiſſons ; en un mot, il peut à volonté faire aller ſes nageoires en avant, en arriere & de côté, & par leur moyen arrêter ou continuer ſon action de nager. *Diction. des Anim.*

ZEEDRAAK ou DRAGON MARIN, Poiſſon des Indes Orientales, tout-à-fait différent de notre Dragon marin, qui eſt la Vive : Ruiſch (*T. I. p. 12. n. 2.*) donne à la Vive un bec oſſeux, mais non dentelé comme au Zéedraak. Les nageoires que ce poiſſon a ſur les ouies lui ſervent d'ailes ; elles ſont verd clair, mais rouges à leurs extrémités, ce qui produit un fort bel effet. Ce poiſſon a deux aiguillons à la queue ; les nageoires des deux côtés ſont molles & flexibles. Il n'y a que les plus pauvres Indiens qui mangent le Zéedraak : la chair en eſt inſipide : il eſt ſi cartilagineux, qu'en l'écorchant il lui reſte peu de chair.

ZENDEL ou ZINGEL, ou KOLEZ, *Lacertus peregrinus*, noms Allemands & Hongrois donnés à un poiſſon du Danube, qui, au rapport de Rondelet, eſt

Digitized by Google

fort eſtimé. La chair en eſt fort délicate, on en voit beaucoup à Vienne. Le Zindel eſt de la grandeur de la carpe, mais large, épais, blanc, ſemblable à la Truite ſaumonée : il a des écailles comme la carpe. Ce poiſſon ſe trouve auſſi dans le fleuve Iſen & dans pluſieurs lacs & rivieres d'Allemagne.

ZERUMBETH, *Zerumbethum*, eſt une racine très rare dans les boutiques, tubéreuſe, genouillée, inégale, groſſe comme le pouce, & quelquefois comme le bras, un peu applatie, d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre de gingembre, & d'une odeur de Zédoaire. Cette racine naît d'une plante qui s'appelle *Zingiber latifolium ſylveſtre* : c'eſt le *Wallinghuru* du Ceylan, & le *Pacoceroca* du Breſil Quand la racine eſt encore en terre, elle eſt (dit M. Geofroi, *Mat. Médic.*) ſemblable à celle du roſeau, mais d'une ſubſtance tendre & rougeâtre ; elle eſt fibreuſe ; elle pouſſe une tige haute d'environ cinq pieds, épaiſſe d'un pouce, cylindrique, qui n'eſt formée que par les queues des feuilles qui s'embraſſent alternativement. Les feuilles ſont au nombre de neuf ou de dix, diſpoſées à droite & à gauche, membraneuſes, de la même figure, de la même grandeur & de la même conſiſtance que celle du Baliſier ordinaire, rougeâtres & ondées ſur leur bord : d'un verd clair en deſſus, & d'un verd foncé & luiſant en deſſous. De la même racine & tout près de cette tige, ſortent d'autres petites tiges de couleur d'écarlate, hautes d'environ un pied & demi, épaiſſes de quatre pouces & couvertes de petites feuilles étroites & pointues, des aiſſelles deſquelles naiſſent des fleurs d'un beau rouge, qui ſont rangées comme en épi, ou en pyramides, & compoſées comme de trois tuyaux poſés l'un ſur l'autre ; enfin le calice qui porte un piſtille allongé, devient un fruit ovalaire de la groſſeur d'une prune, charnu, creux en maniere de nombril, rouge en dehors & rempli d'un ſuc de même couleur ; il s'ouvre par le haut en trois parties & eſt rempli de pluſieurs ſemences rouſſes, dures & nichées dans une pulpe filamenteuſe.

Cette plante ſe trouve abondamment dans les forêts humides & le long des ruiſſeaux, dans l'Iſle de S. Vincent, vers l'endroit que les Caraïbes appellent *Olaioz*.

Digitized by Google

Son fruit eſt un aliment très agréable pour les bœufs & les autres bêtes de charge. Le P. Plumier dit que le ſuc de ces fruits appliqué ſur la toile ou ſur la ſoie, donne une belle couleur violette ineffaçable.

La racine du Zerumbeth contient à peu près les mêmes principes que celle de la Zédoaire : ſes propriétés médicinales ſont à peu près les mêmes : on emploie ſurtout le Zérumbeth pour la lienterie & pour exciter les regles pareſſeuſes. La racine ſeche & réduite en farine perd beaucoup de ſon âcreté, & elle eſt même propre à faire une eſpec de pain, dont les Indiens ſe nourriſſent dans la diſete. Le mucilage qui ſe trouve dans les interſtices de la tête écailleuſe, ſe reſſent un peu de la vertu de cet aromate. On voit par l'expoſé hiſtorique de cette plante, que le Zérumbeth eſt une racine d'une eſpece différente de celle de la Zédoaire, & que Lémery a eu tort de dire que ces deux racines n'en ſont qu'une dans la terre, en ce que, dit-il, la Zédoaire ronde ou Zérumbeth, eſt la partie d'en haut ou la tête, & la Zédoaire longue, eſt la partie d'en bas. *Voy.* ZÉDOAIRE.

ZIBELINE, eſt un petit animal ſauvage du genre des Belettes, & que les Septentrionaux nomment *Zabelles* ou *Sable ;* c'eſt à proprement parler une ſorte de Marte, dont la peau eſt d'un beau noir, & quelquefois d'un gris ou d'un blanc fort luiſant au col & derriere la tête. On trouve cet animal dans la Lithuanie, dans la Ruſſie blanche, dans la partie ſeptentrionale de la Moſcovie & dans la Scandinavie. La Zibeline n'eſt guere plus groſſe qu'un Ecureuil, & a la forme d'un Renard : elle fait la chaſſe aux oiſeaux & aux Ecureuils : elle les arrête par le moyen de ſes ongles qui ſont très aigus : elle monte la nuit ſur les arbres. Sa peau eſt très eſtimée & employée comme une des plus riches fourures.

ZIBET : *voyez* CIVETTE.

ZIDRAC : c'eſt l'*Hippocampe* : voyez *ce mot.*

ZIISS-MUS : c'eſt la *Muſaraigne* : voyez *ce mot.*

ZIMBIS ou ZIMBOS, eſpece de petit coquillage univalve, qui ſe trouve dans l'Iſle de Loanda au Royaume d'Angola, & qui ſert de monnoie. La pêche des Zimbis, dit Merolla, étoit anciennement un droit réſervé aux Rois de Congo ; mais les Portugais l'ont uſurpé.

Digitized by Google

ZINC, *Zincum*, demi métal qui approche le plus des métaux par la demi-ductilité ou malléabilité dont il eſt ſuſceptible. Il eſt en effet le moins aigre & le moins caſſant des demi-métaux ; ſes parties ſont ſi tenaces, qu'elles s'applatiſſent un peu ſous le marteau, & on ne peut les diviſer, qu'en les limant, les rapant, ou les coupant. La couleur du Zinc eſt d'un blanc tirant ſur le bleu : ſon tiſſu eſt peu conſtant ; car ſi l'on diviſe celui qui nous vient de Goſlar, on obſervera dans ſa caſſure des fibres ou ſtries, comme dans le bel antimoine de Hongrie ; tandis que dans celui qui nous vient des Indes Orientales ſous le nom de *Toutenague*, les parties ſont plus caſſantes, & paroiſſent compoſées d'un amas de lames cubiques, luiſantes & dures.

Le Zinc, quoique très fuſible, exige pour ſa fuſion un dégré de feu bruſque & plus violent, que l'étain & l'antimoine. Il s'allume dans un feu de charbons : il y produit une flamme jaunâtre ou verdâtre, accompagnée d'un pétillement & d'une fumée ; il ſe diſſipe en même tems ſous la forme d'une vapeur blanche, verdâtre ; ſi au contraire on l'enflamme dans un creuſet, il s'élevera ou ſe ſublimera vers les côtés ſous la forme de filets de couleur blanche, ſans donner une odeur de ſoufre bien ſenſible. Cette expérience ſuffit pour démontrer que le Zinc eſt inflammable & ſe volatiliſe au feu : celui de la Chine ſe ſublime en entier ; mais celui de l'Europe ou de Goſlar ne ſe volatiliſe qu'en partie, parcequ'il contient toujours du plomb. Un phénomene ſingulier, c'eſt que le Zinc communique ſa propriété volatile ou ſublimable à tous les autres métaux, excepté à l'or : c'eſt pourquoi quelques Minéralogiſtes l'appellent *demi métal rapace*.

Nous avons dit dans notre Minéralogie, que le Zinc s'unit très proprement avec les ſubſtances métalliques : il ſuffit de les faire rougir & d'y joindre le Zinc avec un flux : il n'y a que le fer auquel il s'aſſocie très difficilement & le biſmuth ſur lequel il ſurnage, lorſqu'on les fond enſemble. A l'égard du cuivre rouge, il s'y unit ſingulierement bien ; il en change la couleur rouge en un beau jaune doré ſelon les proportions de l'alliage ; mais ſi on fait tremper ce mêlange métallique dans du

Digitized by Google

mercure, celui-ci alors qui a plus d'affinité avec le cuivre, fait faire divorce au Zinc, & forme à ſon tour avec le cuivre une autre eſpece d'amalgame. On peut faire cette expérience ſur le tombac, ſur le métal du Prince Robert & ſur le Laiton.

Le Zinc ſe diſſout dans les acides avec une violente effervescence. Si l'on s'eſt ſervi de vinaigre, il en exhalera au moment de la diſſolution, une vapeur agréable : diſſous par l'acide vitriolique, il produit le vitriol blanc. Mais un autre phénomene très ſingulier, c'eſt que, réduit en limaille, au moyen d'une lime, il acquiert la vertu de la limaille de fer, celle d'être attiré par l'aimant. Vraiſemblablement cette propriété dépend de ce que toutes les mines de Zinc contiennent toujours des particules ferrugineuſes en plus ou moins grande abondance.

Le Zinc ſe trouve rarement pur & ſeul de ſon eſpece; nous en avons cependant rencontré dans les minieres de calamine du Duché de Limbourg & dans les mines de Zinc à Goſlar : il étoit en petits filets pliants, griſâtres, & ayant pour matrice une terre ochracée & ferrugineuſe. Les mines de Zinc les plus ordinaires ſont la *Blende* ou *la Pierre calaminaire* ou *calamine foſſile* : voy. *ces mots*.

On trouve abondamment de la Blende dans les mines de plomb, & ſur-tout dans celle de Pompéan en Bretagne, où nous avons obſervé qu'on la rejette comme inutile : il s'en trouve auſſi dans les mines de cuivre de S. Bel en Lyonnois. Le Zinc ſe trouve encore dans la *Molibdæne* : voyez *ce mot*.

Le Zinc eſt difficile à extraire de ſon minerai à raiſon de ſa volatilité & de ſa combuſtibilité, qui rendent cette opération délicate; nous en avons donné le détail dans le ſecond volume de notre Minéralogie : *pag. 67 & 68*. Nous nous contenterons de dire ici qu'après que le minérai a été trié, bocardé & lavé : on en tire ce demi-métal par la ſublimation, dans des fourneaux diſpoſés de maniere que la ſubſtance métallique coule enſuite *per deſcenſum* dans des formes de poudre de charbon. Les ouvriers appellent ce Zinc *Rauli* ; on le purifie par une ſeconde fonte, & on le coule en pains quarrés; c'eſt le *Zinc-arco* des Mineurs, & le *Zinc en navettes* des Mar-

chands. *Voyez* le Dictionnaire de Chymie pour la réduction de ce demi-métal.

Le Zinc qu'on nous envoie des Indes Orientales en petits rouleaux ou lingots, se nomme *Touttenague*. On ignore la maniere dont on en use dans ce pays pour sa purification : on sait seulement que les Hollandois l'achetent à bon marché des Indiens, & qu'ils le leur revendent très cher sous le nom de *Tintenaque* : il est alors allié avec un peu de cuivre & de plomb : ils en laissent une petite quantité en Chine, ils en passent encore moins en Europe : ils réservent presque tout pour leur commerce d'échange en Orient.

Les Potiers d'étain se servent du Zinc ordinaire, pour décrasser & blanchir l'étain ; les Fondeurs en mettent aussi dans la composition de leur soudure : on en mêle avec le cuivre rouge pour donner la couleur d'or à ce métal & pour former le laiton, le similor, le tombac : le Zinc jaune d'Angleterre contient un peu de cuivre. Le Zinc entre aussi dans la composition du bronze.

ZINGI. Les Chinois donnent ce nom à la semence de Badiane, qui est l'*Anis de la Chine* : voyez *ce mot*. On se sert en Orient de cette semence pour préparer le thé & le sorbet. L'usage en est assez commun en Hollande.

ZIZANIE : *voyez* YVRAIE ou YVROIE.

ZONES. Les Naturalistes emploient ce mot, pour désigner les bandes de différentes couleurs, que l'on remarque sur les Agathes, les albâtres, & sur-tout sur les coquilles.

ZOOLITES : on donne ce nom à des parties de quadrupedes devenues fossiles & conservées dans divers états. Ces pétrifications sont très rares dans quelques pays, & assez communes dans d'autres Quelques-uns confondent, mais mal-à-propos, les *Zoolites* avec les *Oolites* : voyez *ce mot*.

ZOOMORPHITES : *voyez* au mot DENDRITES.

ZOOPHAGE : nom qui se donne, ainsi que celui de carnivore, à toute espece d'animal qui se nourrit de chair ; cependant on entend communément par *Zoophages* des Mouches qui se nourrissent sur le corps des animaux & les sucent. Charleton donne le nom d'*Azoophages*

phages à d'autres Mouches qui vivent ou du suc de la terre, ou de celui des plantes.

ZOOPHYTES : on donne ce nom à des corps marins, dont la nature tient de l'animal, & la figure du végétal : ce qui les fait nommer *Plantes animales* ou *animaux plantes.*

Les Naturalistes appellent ainsi un genre d'animaux aquatiques qui n'ont point de sang : tels sont l'*Ortie de mer*, le *Pinceau de mer*, le *Poumon marin*, l'*Holothurie*, la *Tethye*, la *Verge marine* ou *mentule*, la *Pomme de grenade*, le *Champignon marin*, la *Poire marine*, ou *Ficoite*, la *Plume marine*, la *Grappe marine* ou *Raisin de mer*, la *Pomme folle de mer*, la *Main de mer* & le *Concombre marin.* Tels sont les *Zoophytes* ou *Plantes animales*, que Ruisch a rassemblées à la fin du premier volume de son Histoire Naturelle.

M. Linnæus, (*System. nat. Edit. 6. p. 72.*) divise les différentes especes de *Zoophytes* en plusieurs genres; parmi lesquels on voit aussi la *Tethye*, l'*Holothurie*, la *Scolopendre marine*, les différentes especes de *Limaces*, le *Lievre marin*; les autres *Zoophytes*, connus sous différens noms, dit ce même Auteur, sont l'*Hydre* ou *Polype*, la *Séche*, le *Triton*, le *Physalus*, l'*Aphrodite*, espece de *Chenille de mer*; enfin sous le nom de *Méduse* le Naturaliste Suédois comprend les *Orties de mer* & le *Poumon marin* : viennent ensuite les *Etoiles marines* & les *Oursins de mer.* Mais M. Lyonnet dans ses remarques sur la *Théologie des Insectes de M. Lesser*, dit en parlant du système de M. Linnæus, qu'il n'est point du tout certain qu'il y ait des insectes à qui le nom de *Zoophytes* puisse convenir : ou qu'au moins c'est un nom qui ne convient nullement aux Oursins, à la Séche, aux Etoiles, ni aux Orties de mer, puisque ce sont tous de vrais animaux, d'une forme à la vérité très bizarre, mais pourtant tous capables de fonctions animales, d'un mouvement progressif, & qui ne tiennent aucunement de la nature des plantes.

M. Donati, dans son *Hist. Nat. de la Mer Adriatique*, *p.* 54, après avoir fait voir la chaine qui réunit les Polypiers avec ces corps marins, qu'il appelle *Zoophytes*, divise la classe des Zoophytes immobiles, c'est-à-

dire, qui ne peuvent pas ſe tranſporter d'eux-mêmes d'un lieu à l'autre, en trois centuries ; la premiere regarde les Zoophytes, dont la ſubſtance eſt entiérement charnue ; la ſeconde centurie embraſſe les Zoophytes qui ſont compoſés de deux ſubſtances, dont l'une eſt molle & charnue, & l'autre ferme & tendineuſe ; la troiſieme centurie eſt pour les Zoophytes qui ſont charnus & oſſeux. *Voy.* l'ouvrage cité de cet Auteur.

M. Mylius, dans une lettre écrite à M. de Haller, parle d'un nouveau Zoophyte qui a trompé beaucoup de Naturaliſtes qui le prenoient pour le vrai *Lilium lapideum*, tant la reſſemblance paroiſſoit être complette entre ces deux corps. Ce nouveau Zoophyte a été rapporté des plages de Groënlande par le Capitaine Adrien, Juthlandois ; ce Navigateur dit que ce fût par le cordon du plomb qui ſert aux ſondes, que deux de ces corps marins furent tirés à bord de ſon vaiſſeau d'un fond argilleux à la profondeur de 236 toiſes, vers le 79me. dégré de latitude ſeptentrionale. On diſtingue dans ce Zoophyte une tige longue & ſans feuilles, une eſpece de fleur longue de deux pouces & un peu ſillonnée comme l'encrinus ; la tige eſt renflée par les deux extrémités, quarrée & ornée de chaque côté d'un ſillon, dure, blanche intérieurement, d'un jaune brun en dehors, flexible : elle ſe rétrecit & prend la forme d'une ſpirale en ſe deſſéchant ; mais ſi on la met enſuite dans l'eau, elle reprend ſa premiere forme épanouie.

Cette prétendue fleur eſt compoſée de trente corps irréguliérement coniques & ſemblables à des calices de fleurs, dont l'épiderme ſeroit viſqueux ; l'on ne peut trop admirer la ſtructure organique de l'intérieur de chaque rameau. Ce Zoophyte eſt, dit M. Ellis, un vrai Polypier, un amas d'animaux marins ; la tige en eſt le ſoutien, les eſpeces de ſemences qu'on croit y voir, ſont autant d'œufs, & les prétendues fleurs, ſont les Polypes mêmes ; pour M. Mylius, il eſt fort porté à croire que ce nouveau corps marin a quelque reſſemblance avec les Etoiles de mer pétrifiées, qu'on appelle *Encrini*, & qu'on pourroit l'appeller *Aſterias Zoophytos compoſita*.

On trouve encore dans l'Hiſtoire Naturelle du Comté de Down en Irlande la deſcription d'un Zoophyte bleuâtre, rond & applati, large de ſeize pouces, ayant le

Digitized by Google

ventre entrouvert par où l'on voyoit nombre de petites veſſies, reſſemblantes en quelque ſorte aux inteſtins d'un animal. On l'expoſa dans un lieu ſec à l'action du ſoleil, où il parut éprouver une eſpece de diſſolution.

Lémery dit que les anciens Botaniſtes on donné le nom de *Zoophyte* à pluſieurs eſpeces de plantes qu'ils ont cru tenir de l'animal, auſſi bien que de la plante, comme les *Eponges* & la *Plume marine*, parcequ'elles remuent dans les eaux où elles naiſſent, comme ſi c'étoit des animaux. Mais ce mouvement, dit-il, ne doit point leur faire donner une qualité animale, il vient de l'entrée & de la ſortie de l'eau par les pores de ces plantes. Cet Auteur termine en diſant que, quand on examine en bonne phyſique, & ſans préoccupation les plantes qui ſont appellées *Zoophytes*, telles que l'*Agnus Scythicus*, on reconnoit que ce ſont des plantes pures, & qu'elles n'ont rien d'animal, & qu'ainſi il ne doit point y avoir de Zoophyte véritable.

Pour nous, nous croyons fermement à l'exiſtence des Zoophytes, c'eſt-à-dire, qu'il y a des corps organiſés qui ne tiennent au végétal, que par la configuration extérieure, mais qui ſont conſtamment des animaux, ſoit par leur maniere ou de ſe mouvoir, ou de vivre, ou de ſe reproduire.

Enfin, ces ſortes d'êtres organiſés ont les mouvemens ſpontanés, qui ſont propres aux animaux, & en particulier à ceux de cette eſpece. Ils ſentent quand on les touche, & donnent des preuves de leurs perceptions: par le moyen de certaines parties de leur corps, ils cherchent la nourriture qui leur eſt néceſſaire, la ſaiſiſſent, la retiennent & la dévorent.

ZOOPHYTOLITES, nom que l'on donne aux pétrifications des Zoophytes.

ZOOTIPOLITHES: on donne ce nom aux pierres qui portent l'empreinte de quelque animal ou de quelques-unes de ſes parties: *voyez* EMPREINTES.

ZOPISSA: nom que l'on donne au goudron que l'on détache des navires, à leur retour d'un long voyage ſur mer: *voyez* GOUDRON à l'article PIN.

ZYGENE: *voyez* MARTEAU.

FIN.

Digitized by Google

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé *Dictionnaire raisonné universel d'Histoire Naturelle*; par M. Valmont de Bomare, Démonstrateur d'Histoire Naturelle. Cet Ouvrage, si important par la nature & l'étendue de son objet, m'a paru d'ailleurs recommandable par le grand nombre d'observations & de recherches dont l'Auteur l'a enrichi. Je pense qu'il ne peut manquer d'être très utile à tous ceux qui s'occupent de cette Science, & qu'il est très digne de l'impression. A Paris, ce 17 Mai 1763.

MACQUER.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leur Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers, qu'il appartiendra SALUT. Notre amé le sieur ***, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage, qui a pour titre: *Dictionnaire raisonné d'Histoire Naturelle*. S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES: Voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années consécutives, à compter du jour de la date des présentes; Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles: que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele sous le contrescel des Présentes: que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725: qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très cher & féal Chevalier Chancelier de France,

Digitized by Google

le Sieur de Lamoignon : & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit Sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très cher & féal Chevalier, Chancelier, Garde des Sceaux de France, le Sieur FEYDEAU DE BROU ; le tout à peine de nullité des Préſentes Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes Ayans cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour dûment ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers-Secrétaires, foi ſoit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier, notre Huiſſier, ou Sergent ſur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant Clameur de Haro, Charte Normaude, & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris le vingt-huitieme jour du mois de Septembre, l'an de grace mil ſept cent ſoixante-trois, & de notre Regne le quarante-neuvieme. Par le Roi en ſon Conſeil. LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, No. 578, fol. 5, conformément au Réglement de 1723, qui fait défenſes, Article 41, à toutes perſonnes de quelques qualités & conditions qu'elles ſoient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, ſoit qu'ils s'en diſent les Auteurs ou autrement. & à la charge de fournir, à la ſuſdite Chambre, neuf Exemplaires, preſcrits par l'Article 108 du même Réglement. A Paris, ce 24 Octobre 1763. LE BRETON, *Syndic.*

ADDITIONS ET CORRECTIONS.

PREMIER VOLUME.

PAGE 42, ligne 22, *la mouche*, liſez *la mouſſe.*

Page 86, entre la 14 & 15 lignes, ajoutez *Al.* Voyez *Pareſſeux.*

Page 116, entre les lignes 6 & 7, ajoutez *Ambroiſie.* Voy. *Thé du Mexique.*

Page 121, ligne 17, après *Amome*, ajoutez *Amomum racemoſum ;* & à la fin de ce même article, après *Jamaïque*, liſez *& au Siſon.* Voyez *ce mot.*

Page 122, entre les lignes 31 & 32, liſez *Amphisbène.* Voyez *Double marcheur.*

Page 183, avant l'article *Arbre de Baume*, ajoutez *Arbre d'Amour.* Voyez *Arbre de Judée.*

Page 187, à la fin de l'article *Arbre laiteux des Antilles*, ajoutez *voyez Thé de Boherraave ;* c'eſt le même Arbre.

Digitized by Google

Page 189, à la fin de l'article *Arbre aux Tulipes*, ajoutez *voyez Tulipier*; c'eſt le même Arbre.

Page 202, après l'article *Argus*, ajoutez, *on donne auſſi le nom d'Argus à une coquille du genre des Porcelaines.* Voyez *Porcelaine.*

Même page, à la fin de l'article *Ariſtoloche*, ajoutez *on apporte encore, pour l'uſage de la Médecine, les Ariſtoloches, Clématites & Tenuis.*

Page 205, entre la 2 & la 3 lignes, ajoutez *Arrête-nef.* Voyez *Remora.*

Même page, entre l'article *Arroche* & celui d'*Arſenic*, ajoutez *Arroſoir.* V. ſon article au mot *Tuyau de mer.*

Page 207, avant l'article *Aſcalabos*, ajoutez *Asbeſte.* Voyez au mot *Faux-Asbeſte.*

Page 253, entre l'article *Bambele* & celui de *Bananier*, ajoutez *Bambou.* Voyez *Bois de Bambou.*

Page 255, ligne 5, *Bangue*, liſez *Bangue.*

Page 275, entre l'article *Bec-figue* & celui de *Bec-ſcie*, ajoutez *Bec de Hache.* Voyez *Pied rouge.*

Page 277, entre la 5 & 7 lignes, ajoutez *Bêche.* Voyez au mot *Vigne.*

Page 300, en la 2 & la 3 lignes, ajoutez *Betoine d'eau*, Voyez *Scrophulaire aquatique.*

Page 302, ligne 16, *Egagrophiles*, liſez *Egagropiles.*

Page 305, après le mot *Bipede*, effacez *voyez Regne animal*, & liſez *eſt un animal qui a deux pieds.* Voy. *Animal.*

Page 307, après le mot *Biſulce*, liſez *voy. Quadrupede.*

Page 330, entre la ligne 12 & 13, liſez *Bœuf marin*: *on donne ce nom, tantôt au Phocas ou au Lamentin, & tantôt à une eſpece de Raie à tubercules.* Voy. *ces mots.*

Même page, ligne 19 *Oſſelets*, liſez *Grelots.*

Page 343, entre l'article *Bois de Jaſmin* & celui du *Bois d'Inde*, ajoutez *Bois jaune.* Voyez *Tulipier.*

Page 345, entre l'article *Bonaſus* & celui de *Bonne-Dame*, ajoutez *Bonaſus*, *Bœuf ſauvage des Indes.* Voyez à la ſuite du mot *Taureau.*

Page 361, entre les lignes 15 & 16, ajoutez *Bradype.* Voyez *Pareſſeux.*

Page 394, entre les lignes 30 & 31, ajoutez *Caillou d'Egypte, eſpece de Silex opaque & maculé.* Voy. *Silex.*

Digitized by Google

Page 442, ligne 34, *voyez Bambou*, lis. *voyez Bois de Bambou.*

Page 443, avant l'art. *Canthariде*, lisez *Canne Petiere.* Voyez son article au mot *Canard.*

Page 452, *Caragne*, lisez *Caragne.*

Page 492, entre les lignes 9 & 10, ajoutez *Cercerelle.* Voyez *Quercerelle.*

Page 633, ligne 5, *Lamée*, lisez *Lamie.*

Page 636, entre l'art. *Chou de Mer* & celui de *Chou pommé*, ajoutez *Chou palmiſte.* Voyez *Palmiſte.*

SECOND VOLUME.

Page 52, entre l'art. *Colſa* & celui de *Coluvrine*, ajoutez celui de *Colubrine.* Voyez *Pierre Colubrine.*

Page 58, lig. 11, *Stalactique*, lisez *Stalactite.*

Page 159, entre *Criſtal d'Iſlande* & *Criſtal de Roche*, ajoutez *Criſtal de Madagaſcar.* Voyez *Quartz.*

Page 289, ligne 39, *Aquillat*, lisez *Aguillat.*

Page 293, ligne 12, *neuf cens*, lisez *ſept cens.*

Page 302, ligne 6, *Shænante*, lisez *Schænante.*

Page 339, ligne 35, *de braiſe*, lisez *la braiſe.*

Page 405, ligne 5, *Fellinæ*, lisez *Tellinæ.*

Page 440, entre les articles *Fraxinelle* & *Fraye*, ajoutez *Fray*, Voy. aux mots *Grenouille* & *Salamandre.*

Page 468, ligne 39, *Aurore*, lisez *Aurone.*

Page 505, ligne 3, *particules*, lisez *Pannicules.*

Page 558, entre les articles *Greque* & *Griffon*, ajoutez *Gribouri.* Voyez au mot *Vigne.*

Page 560, ligne 30, *Koning*, lisez *Kœnig.*

Page 522, ligne 6, *que ceux qui voit*, lisez *que ceux que l'on voit.*

Page 643, avant l'art. *Hermaphrodite*, ajoutez les articles *Hériſſons*, qui ſe trouvent à la pag. 651 & ſuiv.

TROISIEME VOLUME.

Page 18, ligne 21, *Gryhite*, lisez *Gryphite.*

Page 80, ligne 19, *comparée*, lisez *de l'homme.*

Page 195, avant derniere lig. *ſtalactique*, lis. *ſtalactite.*

Page 214, ligne 24, *Lemmer*, lisez *Leming.*

Page 253, ligne 2, *glitoris*, lisez *clitoris.*

Digitized by Google

Page 324, ligne 17, *mer*, liſez *mere.*
Page 333, ligne 3, *Scineque*, liſez *Scinque.*
Page 350, les articles *Mangouſtan*, de cette page, ne ſont qu'une même eſpece d'arbre; c'eſt par erreur typographique que cet article a été diviſé en deux.
Page 386, avant l'art. *Maurel*, ajoutez *Maurelle.* Voyez l'article *Tourneſol.*
Page 389, ligne 20, *Mancardite*, liſez *Méandrite.*
Page 462, ligne 16, *& en deſſus*, liſez *& en deſſous.*
Page 598, ligne 26, *méſage*, liſez *méſange.*

QUATRIEME VOLUME.

Page 26, ligne 3, otez le mot *comme.*
Page 88, ligne 39, *avoit touchée*, liſ. *avoit été touchée.*
Page 151, lig. 4, liſ. *ſemblables à ceux de la queue du Paon.*
Page 225, lig. 31, *opercules*, liſ. *coquillages operculés.*
Page 273, *Pia*, liſez *Pica.*
Page 285, ligne 11, *couverte de ſpath*, liſez *convertie en ſpath.*
Page 466, ligne 32, *ptiſanens*, liſez *ptiſanes.*
Page 476, ligne 9, *Porpile*, liſez *Porpites.*
Page 501, entre les lignes 26 & 27, ajoutez *Prime de pierreries.* Voyez les mots *Fluors* & *Spath fuſible.*
Page 595, ligne derniere, *Recine*, liſez *Reciſe.*

CINQUIEME VOLUME.

Page 20, ligne 9, *femelle*, liſez *feuille.*
Page 44, ligne 18, *elle y a*, liſez *il y a.*
Page 66, ligne 7, *femelles*, liſez *feuilles.*
Page 117, derniere ligne, *nom de Galibi &*, liſez *nom Galibi de.*
Page 159, ligne 28, *Roy*, liſez *Ray.*
Page 162, ligne 29, *Supreſte*, liſez *Bupreſte.*
Page 182, ligne 11, *Tom.*, liſez *Tabl.*
Page 249, ligne 25, *chaleur*, liſez *chair.*
Page 299, ligne 12, *viterum*, liſez *veterum.*
Même page, ligne 20, *ſpaccle*, liſez *ſphacele.*
Page 548, ligne 1, *paſſe*, liſez *pouſſe.*
Page 611, ligne 17, *à la ſuite*, liſez *& vers la fin.*

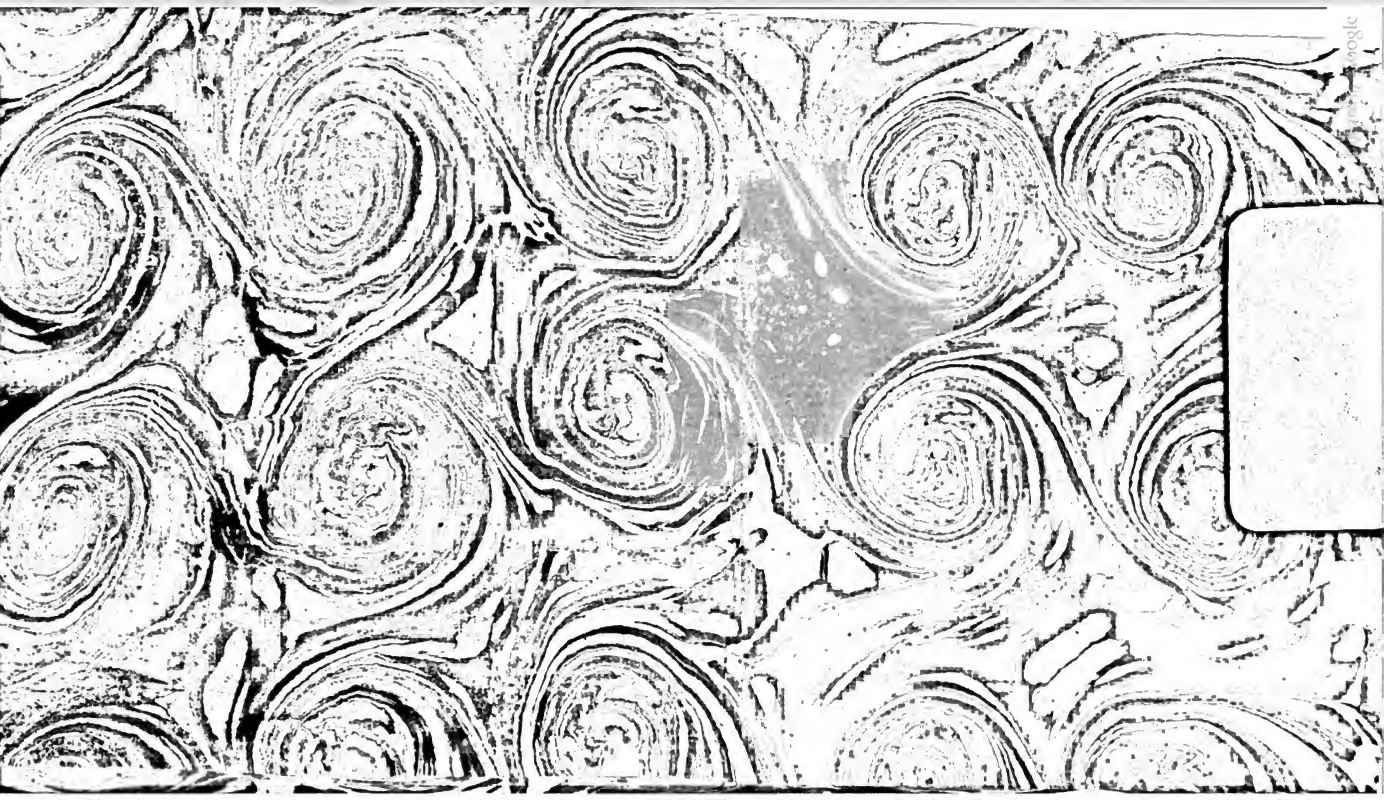
Fin des Additions & Corrections.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google